



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sebzeli Makarna



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 paket makarna (tercihen tam buğday veya kepekli)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (doğranmış)
- 1 adet havuç (jülyen doğranmış)
- 1 adet kabak (jülyen doğranmış)
- 1 küçük boy soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı doğranmış domates (veya domates sosu)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar veya parmesan (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın.

- Geniş bir tencerede su kaynatın, içine tuz ekleyin.
- Makarnayı ekleyip paket üzerindeki süreye göre haşlayın.
- Haşlanan makarnayı süzüp bir kenara alın.

2. Sebzeleri doğrayın.

- Soğanı ve sarımsağı ince doğrayın.
- Biberleri, havucu ve kabağı jülyen doğrayın.

3. Sebzeleri soteleyin.

- Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın.
- Önce soğan ve sarımsağı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.



- Ardından biberleri, havucu ve kabağı ekleyip 5-6 dakika kadar soteleyin.

4. Domates sosunu ekleyin.

- Doğranmış domatesleri veya domates sosunu tavaya ekleyin.
- Tuz, karabiber, kekik ve pul biberi ilave edip 5 dakika kaynamaya bırakın.

5. Makarnayı ekleyin.

- Haşlanmış makarnayı sebzeli sosun içine ekleyin ve iyice karıştırın.
- 2-3 dakika daha pişirerek sosun makarnaya iyice işlemesini sağlayın.

6. Servis yapın.

- Ocaktan aldıktan sonra üzerine rendelenmiş kaşar veya parmesan serpiştirin.
- Sıcak olarak servis edin.

Püf Noktası: Daha lezzetli bir sonuç için makarnayı haşladıktan sonra bir miktar haşlama suyunu saklayıp sosa ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı