Tam Buğday Sebzeli Makarna

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 3-4 kişilik

Malzemeler:

- 1 paket tam buğday makarna
- 1 adet kabak (ince dilim)
- 1 adet kapya biber
- 1 adet havuç (jülyen)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik

Servis Önerisi:

Üzerine rende peynir veya yoğurt ekleyerek servis edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Sebzeleri soteleme:

- Zeytinyağında sebzeleri 7-8 dakika diri kalacak şekilde soteleyin.

2. Makarnayı haşlama:

- Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün.

3. Birleştirme:

- Makarna ve sebzeleri harmanlayıp baharatları ayarlayın.

>> **İpucu:** Sebzeleri fazla öldürmeden pişirmek hem renk hem de doku açısından daha iyi sonuç verir.

Kiraz'ın Mutfağı