



Kelebekli Makarna

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte yapılmalıdır.

Malzeme

- 1/2 paket makarna
- 1-2 kabak
- 2-3 taze kırmızı biber
- 1 küçük kâse taze bezelye
- 3-4 arpacık soğan
- 2-3 yemek kaşığı süt kreması
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz





Makarnayı haşlayın ve süzün. Tüm sebzeleri iyice yıkayın. Ardından kabakları boylamasına ikiye bölün ve çekirdekli kısımlarını çıkarın. Kırmızı biberleri de boylamasına ikiye bölün ve tohumlarını çıkarın. Kabak ve biberlerden küçük kelebek şeklinde parçalar kesin. Arpacık soğanları ince ince kıyın ve zeytinyağında kavurun. İçine kelebek şeklindeki sebzeleri ve bezelyeleri de ekleyin. Sebzeleri, renkleri değişinceye ve iyice yumuşayınca kadar pişirin. Daha sonra makarnayı kremayla karıştırın. Sebze karışımını da içine ekleyin. Makarna ve sebzeleri pişirirken bir miktar tuz eklemeyi de unutmayın.

Afiyet olsun!

Yazı ve fotoğraflar: İpek Kuşçu