



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ MAKARNA

Yarım paket makarna
10 yeşilbiber
2 kabak
1 patlıcan
2 dolmalık biber
1 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
20 gram eski kaşar peyniri
1 su bardağı süt
1 yumurta

Kalın erişte şeklindeki makarnayı 3 su bardağı suda haşlayıp suyunu çektin. Üzerine tereyağı ve rendelenmiş peyniri serpip karıştırın. Bu arada sebzeleri çok ince dilimler halinde kesin. Fırın tepsisine dizin, üzerine baharatı serpin, zeytinyağını gezdirip 200 derecedeki fırında kızartın. Kızaran sebzelerin üzerine haşlanmış makarnayı ekleyin. Fırın kabına alın, yumurtayla sütü çırpıp üzerine dökün. 190 derecede 10 dakika kadar pişirin. Soğumadan servis yapın.