



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DOLMA BİBERLİ YUMURTALI MAKARNA

Malzemeler :

Makarna 1 Paket

Yeşil dolma biberi 2 Adet

Kırmızı dolma biberi 2 Adet

Soğan 1 Adet

Sarımsaklı çeşni 1/2 Çay Kaşığı

Yumurta 2 Adet

Komili Riviera zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı

Taze kaşar veya parmesan peyniri 500 Gr

Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

1- Biberleri yıkadıktan sonra yarım parmak kalınlığında şeritlere kesin. Bir tavada zeytinyağını kızdırın, ince yarım ay şeklinde doğradığınız soğanları ilave edin, biberler yumuşayana kadar pişirin.

2- Makarnayı haşlayıp süzdükten sonra tekrar haşlama tenceresine alın. Soğanlı biberleri ve hafif çırpılmış yumurtaları, Komili Riviera zeytinyağını, sarımsaklı çeşniyi tuz ve karabiberi ekleyin. Kısık ateşte yumurtalar pişene kadar sık aralıklarla karıştırarak pişirin. Servis tabağına alın, üzerine karabiber ve rendelenmiş peynir serpererek servis yapın.