



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ SÜTLÜ SEBZE DOLGULU MAKARNA

1 adet kabak
1 adet Patlıcan
1 adet kırmızı biber
1 adet soğan
2 diş sarımsak
50 gr çekirdeksiz kalamata zeytin
250 ml keçi sütü
3 yemek kaşığı margarin
2 çorba kaşığı sirke
6 adet büyük domates
biraz tuz ve karabiber
50 gr taze fesleğen
250 gr büyük kabuk makarna
biraz ezilmiş peynir

Sebzeleri ayrı ayrı ve küçükçe doğrayın, soğanı ve sarımsağı ince kıyın.

Margarini tavaya alın, kızınca soğan ve sarımsağı ekleyerek sote edin, 3-4 dk sonra patlıcanı ilave edin biraz pişsin, kabağı ve biberi de ekleyin, hepsini güzelce soteleyin.

Sebzeler sotelenirken diğer taraftan da makarnayı bol suda tuz ilavesiyle haşlayın ve soğuk suya alarak süzün. 2 adet domatesi küçük küçük doğrayın, fesleğeni ince kıyın ve doğranmış zeytini de alıp soğuyan sebzelere ekleyerek karıştırın.

Fırın kabını alıp yağlayın, altına kalan domatesleri dilim dilim keserek yerleştirin. üzerine makarnaları iç kısmı yukarı gelecek şekilde yerleştirin.

Makarnaların içine sebze harcı eşit şekilde dağıtın.

Bir kasede, keçi sütü, sirke, tuz ve karabiberi karıştırıp makarnaların üzerine gezdirin.

İsteğinize göre üzerlerine ezilmiş peynir koyun ve folyoyla kapatın, dağılmasın.

200 dereceli ısınmış fırında yaklaşık 25-30 dk civarı pişirin.

