



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ BİBERLİ SUCUKLU MAKARNA

2,5 su bardağı et suyu
200 gr makarna
2 adet havuç
1 adet kabak
100 gr taze fasulye
1 adet soğan
3-4 adet kırmızı biber
2 yemek kaşığı margarin
Tuz
50 gr sucuk

Kırmızı biberi közleyin, kabuğunu soyup uzunlamasına kesin.

Makarnayı haşlayın.

Havuç ve kabağı küp doğrayın.

Taze fasulyeleri 3 dakika hafifçe kaynatıp süzdükten sonra büyük dörtgen kesin...

Sucukları soyup küp doğradıktan sonra yapışmaz yüzeyli tavadaki 2 yemek kaşığı margarinde doğranmış soğanla birlikte 3 dakika soteleyin.

Kabak, havuç ve taze fasulyeleri sotelediğiniz sucuklara ilave edip 5 dakika daha soteledikten sonra çok az miktarda tuzla tatlandırın.

Isıya dayanıklı fırın kabına aktardıktan sonra, haşladığınız makarnayı ekleyin. Karıştırdıktan sonra et suyu ve uzunlamasına kesilip közlenmiş kırmızıbiberle tatlandırıp önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20-25 dakika pişirin. suyu tamamen buharlaşıncaya fırından çıkartıp servis yapın.

