



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAKARNAYLA DOLMA DOMATES

<https://www.sultanmarketing.kz>

250 g Sultan özel dirsek makarnası

Tuz

8 domates

1 adet soğan

1 adet kabak

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 demet maydanoz

1 kutu konserve edilmiş mısır

Karabiber

Tatlı kırmızı biber

200 g beyaz peynir

Sultan özel dirsek makarnasını tuzlu kaynamış suda 10-12 dakika pişirin (1 litre suya 100 g makarna). Suyunu dökün. Yıkamış domatesin üst kısmını kesip özünü kaldırın.

Suyunun akması için kesilmiş tarafını alt tarafa doğru çevirin.

Kabuğu temizlemiş soğanla yıkamış kabağı ufak dikdörtgen şeklinde doğrayın ve kızdırılmış bitki yağında kavurun (5 dakika civarında).

Maydanozu soğuk akan suyun altında yıkayın ve mutfak havlusuyla kurularak ince ince doğrayın.

Kavrulmuş soğan ve kabağa Sultan makarnayı, mısırı ve maydanozu ekleyip karıştırın. Tuz, kırmızı biberi ve karabiberi ekleyin.

Hazır olan katkıyla domatesleri doldurun ve onları yağ sürülmüş kaba yerleştirin.

