



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKALI MAKARNA

1 paket burgu makarna
1 kırmızı salçalık biber
1 çarliston biber
2 kabak
Yarım patlıcan
8-9 dal roka
1 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kırmızı biberlerin çekirdeklerini ayıklayıp ortadan ikiye kesin. Közleyip kabuklarını soyun ve ince şeritler halinde doğrayın. Patlıcan ve kabakları temizleyip ince çubuklar halinde doğrayın. Hazırladığınız sebzeleri ızgara ya da teflon tavada yağsız olarak kızartın. Sebzeleri derin bir kaba alıp üzerine zeytinyağı gezdirin. Sarımsağı ezip ilave edin. Tuz ve karabiber serpin. Üzerini örtüp yarım saat bekletin. Rokayı yıkayıp ince ince doğrayın. Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. Hazırladığınız sebzelerin üzerine ilave edip karıştırın. Rokayı ekleyip harmanlayın. Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.