



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ VE FISTIKLI MAKARNA

1 paket makarna (farfalle)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 orta boy patlıcan (minik doğranmış)
2 çorba kaşığı dolma fıstığı
1 sarı dolma biber
2 kırmızı biber
2 diş sarımsak
2 yeşil çarliston biber
2 adet domates (doğranmış)
1 demet taze fesleğen
Servis yaparken parmesan veya rende peynir

Makarnaları tuz ve biraz zeytinyağı ilave edilmiş 1 litre suda 15-20 dakika haşlayın.

Bu arada ayrı bir tencerede zeytinyağı, sarımsak, dolma fıstığı ve patlıcanı önce kavurun daha sonra biberleri ve mantarı ve domatesleri ilave edin.

5-10 dakika pişirerek sosu hazırlayın. İçine önce fesleğen ve daha sonra haşlanıp süzölmüş makarnaları koyup peynirle servis yapın.

Makarna ve sosunu hazırlarken tuz ve biber arzu ettiğiniz kadar koyabilirsiniz.