



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANÇÜEZ PÜRELİ MAKARNA

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

600 gram makarna,
1 bardak zeytinyağı,
8 ançüez filetosu,
1 dolmalık kırmızı biber,
1 çorba kaşığı kıyılmış fesleğen yaprağı,
1 dolmalık sarı veya yeşil biber,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Kırmızı ve sarı (veya yeşil) dolmalık biberleri uzunlamasına ortadan ikiye bölüp çekirdekleriyle çekirdek yataklarını çıkarıp atmalı. İyice yıkayıp ızgarada iyice pişirmeli.

Pişen biberleri doğrama tahtasına koyup önce şerit gibi sonra da yanlamasına kıyarcasına doğrayıp bir kenara koymalı.

Ançüez filetoalarını havanda iyice ezdikten sonra kıyılırcasına doğranmış biberlerle fesleğeni yeteri kadar tuz ve zeytinyağıyla iyice karıştırıp oldukça koyu bir salça durumuna getirmeli. Beri yanda makarnayı tuzlu kaynar suda haşlayıp hazırlamalı. Makarnayı servis tabağına boşaltınca salçasını döküp birkaç defa harmanlamalı ve tabağı sofraya götürüp servis yapmalı.
