



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIRMIZIBİBERLİ MAKARNA

750 gr salçalık kırmızıbiber
4 patlıcan
1 yeşil dolmalık biber
1 paket fırın makarna
1.5 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Birkaç dal frenk maydanozu
Tuz

Makarnayı diri kıvamda haşlayıp süzün. Yarım bardak zeytinyağı, tuz ve peyniri ekleyip harmanlayın. Patlıcanların uç kısımlarını kesip uzunlamasına incecik dilimleyin. Acısını alması için tuzlu suda 15 dakika bekletin. Süzüp üzerlerine fırça ile yağ sürün ve ızgarada iki taraflı kızartın. Kırmızıbiberleri ve yeşil biberi uzunlamasına ortadan ikiye kesip çekirdekli kısımlarını temizleyin. Fırında veya ızgarada közleyip soyun. Kubbe şeklindeki bir kabı yağlı kağıtla kaplayıp fırçayla yağ sürün. Kırmızıbiberleri hafif sırt sırta yerleştirip kabın dibini ve kenarlarını kaplayın. Makarna, yeşil biber ve patlıcan dilimlerini değişimli olarak kat kat yayın. Üzerini kalan biberlerle kapatın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırına verip 6-7 dakika pişirin. Servis tabağına ters çevirerek alın. Üzerini frenk maydanozuyla süsleyip sıcak servis yapın.

