



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBERLİ MAKARNA

- 2 yemek kaşığı margarin
- 7 adet salçalık kırmızı biber
- 3 adet domates
- 2 adet havuç
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri
- 1 paket makarna

Makarnayı bir tutam tuz ve 1 çorba kaşığı yağ ilave edilmiş kaynar suda haşlayıp süzün. Salçalık kırmızıbiberleri yıkayıp kurulayın. Enine ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin. Izgarada her iki tarafını kızartın. Biberleri soğuk suda tutup (daha kolay soyulması için) kabuklarını temizleyin. Domatesleri ve havuçları yıkayıp kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Kalan margarin yağın bir tavada ısıtın. Havuçları ve domatesleri ilave edip kavurun. Makarnayı domatesli sos, kaşar peyniri ve haşlanmış bezelye ile özenle karıştırın. Biberleri ısıya dayanıklı derin bir kaseye tabanından uçları sarkacak şekilde dizin. Makarnayı ortasına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp düz bir servis tabağına ters çevirin.

