



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÖY BİBERLİ MAKARNA

500 gr köy biberi  
2 adet pembe domates  
2 diş sarımsak  
½ paket Nuh'un Ankara Makarnası Burgu Makarna  
100 gr tulum peyniri  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 dal taze kekik  
Tuz  
Karabiber

Tarifimize 500 gr köy biberinin saplarını ayıklayarak başlıyoruz. Biberlerimizin çekirdekli kısımlarını ayıkliyoruz. Bu işlemi tüm biberler bitene kadar tekrarlıyoruz. Biberlerimiz temizlendi. Halka halka doğrayarak bir kaba alıyoruz. 2 diş sarımsağımızı bir bıçak yardımıyla ezip incecik kıyıyoruz. 2 adet pembe domatesimizi soyuyoruz. Soyduğumuz domatesleri küpler halinde doğruyoruz. Tavamızın altını yakıyoruz. 1 çorba kaşığı sıvı yağ ilave ediyoruz. Tavamız ısındı. Doğradığımız biberleri tavamıza ekliyoruz. Biberlerimizi ara ara karıştırarak yaklaşık 5 dakika soteliyoruz. Biberlerimiz sotelendi. Sarımsaklarımızı tavamıza ekliyoruz. Domateslerimizi ve 1 sal taze kekiğimizi ilave ediyoruz. Lezzetlendirmek için 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı biber ilave ediyoruz, güzelce karıştırıyoruz. Pişen domateslerimize birkaç kaşık makarna suyu ilave ediyoruz. Makarnamızı yaklaşık 10 dakika haşlandı, süzuyoruz. Makarnamızı tavamıza ekliyoruz ve güzelce karıştırıyoruz. Servis ederken kullanacağımız 100 gr tulum peynirini elimizle parçalıyoruz. Köy biberli makarnamızı tulum peynir ile servis ediyoruz.

