



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ BİBERLİ SPAGETTİ MAKARNA

50 Gr Sana Klasik
4 Adet sarı dolmalık biber
3 Diş sarmısak
1 Adet Spagetti Makarna
1 Adet hazır süt kreması
4 Adet Yeşil Dolmalık Biber
Biraz maydanoz
4 Adet kırmızı dolmalık biber
1 Bardak rendelenmiş parmesan ya da çedar peyniri
Aldığı kadar tuz

Biberleri yıkayıp kuruladıktan sonra çatal yardımıyla birkaç yerlerinden delin. Fırının ızgarasını 100 dereceye ayarlayın. Biberleri ızgaraya yakın olacak şekilde fırın tepsisine koyun. Arada sırada çevirerek 8-10 dakika, iyice yumuşayınca kadar közleyin. (bu işlemi ocağın üzerinde de yapabilirsiniz) Közlediğiniz biberlerin kabuklarını soyup, saplarını kestikten sonra tohumlarını ayıklayın ve uzun uzun şeritler halinde dilimleyin. Sarmısakları ve maydanozu incecik dilimleyin. sana margarini geniş bir tavada kızdırıp sarmısakları kızgın yağda bir dakika kadar kavurun. Biberleri ve maydanozu ekleyip sürekli karıştırarak 2-3 dakika daha kavurun. Kremayı ilave edip tuz ve karabiberi serpiştirin. Arada sırada karıştırarak 4-5 dakika daha pişirdikten sonra peyniri de katın ve ocaktan alın. Makarnayı bol tuzlu suda 10-12 dakika kadar haşlayıp süzün. Makarnanın suyundan bir su bardağı kadar ayırmayı ihmal etmeyin. Bu suyu da makarnaya katın. Tencereye aldığınız makarnayı hazırladığınız sosla karıştırıp sıcak sıcak servise sunun.