



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZLENMİŞ KIRMIZI BİBERLİ MAKARNA

Yarım paket bamya makarna
4 adet közlenmiş kırmızı biber
Yarım demet taze soğan ince kıyılmış
Yarım demet dereotu ince kıyılmış
Yarım demet nane ince kıyılmış
Yarım demet maydanoz ince kıyılmış
2 yemek kaşığı yağ
4 yemek kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı tuz
2 diş sarımsak

Makarnayı tuzlu suda 10-11 dakika kadar haşlayıp süzün büyük bir karıştırma kabına alın.
Kırmızı biberleri ateşte ya da fırında közleyip kabuklarını soyun 2'ye bölüp ince ince kesin.
Karıştırma kabında ılınan makarnaya biberleri ekleyin, üzerine ince kıydığınız taze soğan, dereotu, taze nane, maydanoz ve ezilmiş sarımsağı ilave edin.
Nar ekşisi, yağı ve tuzunu küçük bir kaptaki karıştırıp makarna, kırmızı biber ve yeşillik olan kaba döküp iyice sosun içine işlemesi için karıştırın.
Makarnaların parçalanmamasına dikkat edin, hafif derin bir kaptaki servis edin.
