



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICANLI KABAKLI MAKARNA

250 g Nuh<sup>®</sup>500 g Nuh<sup>®</sup>un Ankara Vitaminli Penne

2 adet kabak

2 adet küçük patlıcan

1 adet sarı dolmalık biber

1 adet kırmızı dolmalık biber

1 adet yeşil dolmalık biber

1 adet kırmızı kuru soğan

1 adet büyük domates

3 diş sarımsak

3 - 4 yaprak taze fesleğen

3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

Tuz

Patlıcanlar soyularak şeritler halinde dilimlenir. Üzerine tuz serpilerek suyunu bırakması beklenir. Daha sonra yıkanır ve havlu kağıtla fazla suyu alınır. Kabaklar da soyularak şeritler halinde dilimlenir. Dolmalık biberlerin çekirdekleri çıkarılır ve ince şeritler halinde dilimlenir. Soğan soyularak jülyen doğranır. Dilimlenen sebzeler bir kaseye alınır. Üzerine kıyılmış fesleğen, zeytinyağı, ince kıyılmış sarımsak ve tuz eklenerek karıştırılır. Fırın tepsisine kızartma kağıdı serilir ve kasedeki sebzeler kağıdın üzerine boşaltılır. Domates halka şeklinde dilimlenerek sebzelerin üzerine yerleştirilir. 250 C de ısıtılmış fırında sebzeler kızartılır. Paketin üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak haşlanıp süzülen Nuh<sup>®</sup>un Ankara Vitaminli Penne 2 yemek kaşığı zeytinyağıyla karıştırılır. Kızaran sebzeler makarnayla karıştırılarak servis yapılır.

[ML® Kabaklı Makarna için tıklayın](#)

[ML® Kabaklı Makarna \(görsel\)](#)



