



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE KIZARTMALI MAKARNA

Yarım paket kepekli makarna

2 kabak

2 patlıcan

2 dolmalık biber

1 çorba kaşığı tereyağı

4 çorba kaşığı zeytinyağı

20 gram eski kaşar peyniri

Kalın erişte şeklindeki makarnayı 3 su bardağı suda haşlayıp suyunu çektin. Üzerine tereyağını ve rendelenmiş peyniri serpip karıştırın. Bu arada sebzeleri çok ince dilimler halinde kesin. Fırın tepsisine dizin ve üzerine baharatları zeytinyağını gezdirip 200 derecedeki fırında kızartın. Kızaran sebzeleri servis tabağına alıp üzerine haşlanmış makarnayı ekleyin ve sıcak olarak servis yapın.