



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ MAKARNA BOHÇASI

- 1 paket makarna
- 3 adet domates
- 3 adet patlıcan
- 100 gr kaşar peyniri
- 2 adet kabak
- 1 paket margarin
- Tuz
- Karabiber
- 1 adet domates
- 1 çay bardağı bezelye

Makarna bir tarafta haşlanırken patlıcanları uzun kesip yağda kızartın. Domatesleri küp küp doğrayıp biraz kavurun içine bezelyeyi katıp pişirin. Pişen sosu makarnanın içine boşaltın. Yağladığınız kek kalıplarına patlıcanı uç kısımları açıkta kalacak şekilde dizin. Makarnanın yarısını içine boşaltın üzerine kaşarı rendeleyip kızarmış kabakları dizin. Üzerine kalan makarnayı boşaltıp tekrar kaşar ve kabak bırakıp üzerini patlıcanla örtüp 180 derecelik fırına sürün 20 dk sonra çıkartıp servis tabağına çevirin üzerini domatesle maydanozla süsleye bilirsiniz.

