



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SEBZELİ MAKARNA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

1 paket makarna  
3-4 yemek kasığı yemeklik yağ  
1 tatlı kasığı karışık salça  
2-3 domates  
4-5 yeşilbiber  
Tuz

Makarnalar bol tuzlu suda haslanır. Haslandıktan sonra süzege alınarak çeşme suyunda yıkanır. Bir tencereye yemeklik yağ alınır. Kızdırıldıktan sonra salça konur. Sonra yeşilbiberler ve kabukları soyulmuş domatesler doğranarak kavrulur. Üzerlerine makarnalar konur tuz atılır. 5 dakika kadar karıştırılarak kavrulur. Sofrada salata, ayran ve kış tursuları bulundurulmalıdır.