



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MAKARNA SALATASI

<https://gurmekibris.com>

1 adet patlıcan
Yarım limonun suyu
1/2'er adet sarı dolmalık biber, kırmızı biber ve çarliston biber
10 adet zeytin
1 çay bardağı fiyonk makarna
1 adet marul
Tuz
Fesleğenli sos için:
Birkaç dal fesleğen
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım limonun suyu

Patlıcanı közleyip, kabuklarını soyun ve incecik kıyın. Limon suyunu ilave edin. Biberleri de közleyip, ince doğrayın. Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. Marulu irice doğrayıp, servis tabağına alın. Üzerine sebzeleri ve makarnayı ekleyin. Tuzunu ayarlayıp, zeytin tanelerini atın. Ayrı bir yerde çok ince doğranmış fesleğen, zeytinyağı ve limon suyu ile çırparak, salatanın üzerine gezdirin ve servis yapın.

