



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MAKARNA SALATASI

1 kişilik
1 adet patlıcan
yarım limon
1 adet sarı dolmalık biber
1 adet sarı kırmızı biber
1 adet sarı çarliston biber
10 adet zeytin
1 çay bardağı fiyonk makarna
1 adet marul
tuz
Fesleğenli sos için:
Birkaç yaprak fesleğen
3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
Yarım limonun suyu

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