



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRLÜLÜ MAKARNA

2 yemek kaşığı margarin
1 paket Yüksük Makarna
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet patlıcan
1 adet havuç
1 adet kereviz
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
1 çorba kaşığı kıyılmış fesleğen
3 çorba kaşığı domates püresi
Tuz

Yüksük Makarnayı 1 çorba kaşığı tuz ilave edilmiş 5 litre kaynar suda istenilen diriliğe göre 9-11 dakika haşlayıp süzün. Patlıcanı alacalı soyup zar şeklinde doğrayın. Acılığını gidermek ve kararmasını önlemek için tuzlu suda bekletin. Havucu soyup aynı şekilde doğrayın. Kerevizi temizleyip zar şeklinde doğrayın ve limonlu suda 15 dakika bekletin. Soğan ve sarımsakları soyup kıyın. Sana yağın tencerede ısıtıp soğan ve sarımsağı pembeleştirin. 3 çorba kaşığı suyla inceltilmiş domates püresini ekleyin. 1-2 dakika daha kavurun. Kalan sebzeleri de ilave edip sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp tuz ve kıyılmış fesleğenle tatlandırın. Hazırladığınız sebzeli karışım ile Yüksük Makarnayı harmanlayın.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 20.01.2015