



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## SEBZELİ MAKARNA



- 1 Paket kesme makarna
- 1 Adet iri kuru soğan
- 2 Adet orta boy kabak
- 2 Adet orta boy patlıcan
- 1 Adet kırmızı et biberi
- 2 Adet sivri biber
- 3 Diş sarımsak
- 3 Adet orta boy domates
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 2 Tatlı kaşığı tuz

- # Soğan ve sarımsak çok ince kıyılır, zeytinyağında yumuşayana kadar kavrulur.
- # Üzerine 5 er dakika ara ile iri doğranmış kırmızı et biberi ve sivri biber ardından fındık büyüklüğünde doğranmış kabak, soyulmadan kabakların büyüklüğünde doğranmış patlıcan atılır.
- # Tencerenin kapağı kapalı olarak 10 dakika kısık ateşte pişmeye bırakılır.
- # Bu arada başka bir tencerede makarna 10 - 12 dakika haşlanır. Ocaktan alınmadan hemen önce, 1 su bardağı soğuk su dökülür, karıştırılır, makarna süzülür.
- # Pişmekte olan sebze karışımına kabukları soyulmuş, ince doğranmış domates eklenir, tuz katılır, 3 - 4 dakika daha pişirilir.
- # Hazırlanan sebze karışım haşlanmış, süzölmüş makarnaya ilave edilir, kısık ateşe yerleştirilir.
- # Sebze ve makarna malzemeler ezilmeyecek şekilde karıştırılır, 5 dakika pişirilir, ocaktan alınır.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** Sebze makarnaya, mevsimine göre bezelye ve havuç eklenebilir.