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 sebzeli karışıma kabukları soyulmuş, ince doğranmış domates eklenir, tuz katılır, 3 – 4 dakika daha pişirilir.
Hazırlanan sebzeli karışım haşlanmış, süzülmüş makarnaya ilave edilir, kısık ateşe yerleştirilir.
Sebze ve makarna malzemeler ezilmeyecek şekilde karıştırılır, 5 dakika pişirilir, ocaktan alınır.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Sebzeli makarnaya, mevsimine göre bezelye ve havuç eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1009 | Adı: Sebzeli Makarna | İndirme tarihi: 12.07.2025 - 08:18