



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Tərəvəzli Makaron

Sebzeli Makarna



- 1 Paket kəsmə makaron
- 1 Ədəd iri quru soğan
- 2 Ədəd orta boy balqabaq
- 2 Ədəd orta boy badımcan
- 1 Ədəd qırmızı ət bibəri
- 2 Ədəd iti bibər
- 3 Diş sarımsaq
- 3 Ədəd orta boy pomidor
- 1 Çay stəkani zeytunyağı
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Soğan və sarımsaq çox incə qıyılar, zeytunyağında yumşalana qədər qovrulur.
- # Üzərinə 5 ər dəqiqə axtar/ara ilə iri doğranmış qırmızı ət bibəri və iti bibər ardından fındıq böyüklüyündə doğranmış balqabaq, soyulmadan balqabaqların böyüklüyündə doğranmış badımcan atılır.
- # Qazanın qapağı bağlı olaraq 10 dəqiqə batıq atəşdə bişməyə buraxılır.
- # Bu vaxt başqa bir qazanda makaron 10 - 12 dəqiqə qaynadılır. ocaqdan alınmadan dərhal əvvəl, 1 su stəkani soyuq su tökülər, qarışdırılır, makaron süzülər.
- # Bişməkdə olan tərəvəzli qarışığa qabıqları soyulmuş, incə doğranmış pomidor əlavə olunur, duz qatılır, 3 - 4 dəqiqə daha bişirilər.
- # Hazırlanan tərəvəzli qarışıq qaynadılmış, süzölmüş makarona əlavə edilər, batıq atəşə yerləşdirilər.
- # Tərəvəz və makaron vəsaitlər əzilməyəcək şəkildə qarışdırılır, 5 dəqiqə bişirilər, ocaqdan alınar.
- # İsti olaraq xidmət edilər.

**Not:** Tərəvəzli makarona, mövsümünə görə göy noxud və kök əlavə oluna bilər.