



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

## Balqabaqlı Egey Makaronu

Kabaklı Ege Makarnası



- 3 Ədəd balqabaq
- 2 Ədəd qırmızı bibər
- 2 Ədəd iti bibər
- 2 Ədəd pomidor
- 3 Diş sarımsaq
- 4 Çorba qaşığı zeytunyağı
- 1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
- 1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1 Paket makaron

- # Balqabaqlar soyular, xətkəş kimi uzunlamasına kəsilər. Bibərlərin toxumları çıxarılır, ikiye kəsilər.
- # Balqabaq və bibər qızartmada ya da tost maşınında yağsız olaraq bişirilər, daha sonra kibrit zibili şəklində doğranar.
- # Qazana incə qyılmış sarımsaq və zeytunyağı qoyular, istilənincə hazırlanan balqabaq və bibərlər əlavə olunar, bir neçə dəfə çevrilər.
- # Üzərinə qabığı soyulmuş, incə doğranmış pomidor əlavə olunar, qara bibər və duz atılır. Pomidor şəklini itirənə qədər bişirilər, ocaqdan alınar.
- # Başqa bir qazanda makaron duzlu suda 10 - 12 dəqiqə qaynadılar, suyu süzülər, təkrar qazana alınar.
- # Batıq atəşə yerləşdirilən makaronun üzərinə hazırlanan balqabaqlı xərc tökülər, qarışdıraraq 1 - 2 dəqiqə bişirilər, ocaqdan alınar.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

**Not:** Balqabaq və bibərlər susuz, yağsız teflon bir tavada da közlənə bilər.