



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Макароны с овощами

Sebzeli Makarna



1 пакет макарон  
1 крупная луковица  
2 средних кабачка  
2 средних баклажана  
1 шт. красного перца  
2 шт. зеленого перца  
3 зубчика чеснока  
3 средних помидора  
0,5 стакана оливкового масла  
2 ч. л. соли

- # Лук и чеснок мелко порезать, пассировать на оливковом масле.
- # Сверху, через каждые 5 минут поочереди добавлять: крупно порезанный красный и острый перцы, затем порезанные размером с фундук кабачки и не очищенные от кожуры такого же размера порезанные баклажаны.
- # Закрыть крышкой и готовить на медленном огне 10 минут.
- # В это время в другой кастрюле сварить макароны. Прежде чем снять с огня, вылить в макароны 1 стакан холодной воды, перемешать, воду слить.
- # В готовящиеся овощи добавить очищенные от кожуры, мелко порезанные помидоры, посолить и готовить еще 3-4 минуты.
- # Выложить овощное рагу в макароны, огонь сделать медленным.
- # Аккуратно перемешать, оставить на огне еще 5 минут, затем снять с огня.
- # Подавать горячим.

В макароны с овощами, в зависимости от сезона можно добавить зеленый горох и морковь.