



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

BEZELYELİ MAKARNA



- 1 Paket burgu makarna
- 200 gr. kıyma
- 1 Su bardağı konserve bezelye
- 1 Adet domates
- 1 Adet küçük kuru soğan
- 3 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 orba kaşığı salça

- # Makarna tuzlu bol suda haşlanır, süzülür.
- # Bir tencereye 3 çorba kaşığı yağ konur, ince doğranmış soğan üzerine eklenir.
- # Soğan pembeleşince üzerine kıyma eklenir, kıyma suyunu salıp çekince, önce kabuğu soyulmuş, ince doğranmış domates, sonra salça eklenir. Domates pişince, bezelye eklenir.
- # Bütün malzeme birlikte 10 dakika pişirilir, ocaktan alınır.
- # Haşlanmış ,suyu szlmş makarnaya kıymalı, bezelyeli harç eklenir. Tuz, karabiber serpilir. Birlikte orta ateşte 5 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Sıcakken 1 fincan kadar rendelenmiş kaşar peyniri de konabilir.