



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## معكرونا بالبازلاء Bezelyeli Makarna



١ علبة شريط معكرونة  
٢٠٠ غرام لحم مفروم  
١ كوب ماء علبة البازلاء  
١ عدد طماطم  
١ عدد بصل صغير جاف  
٣ ملاعق حساء زيت سا  
١ ملعقة حلو ملح  
١ ملعقة شاي فلفل أسود  
١ ملعقة حساء معجون

- # يغلي المعكرونة في كثير من الماء المالحة
- # يوضع ٣ ملاعق حساء زيت في القدر ويضاف عليها البصل المقطوع
- # يضاف عليها قرن اللحم بعد ما أصبح البصل رمادي عندما يجزب فرم اللحم مائها ثم يضاف عليها مقشور قذائف الطماطم للمقطوع الرقائق ثم معجون الصصة بعد طبخ الطماطم يضاف البازلاء
- # يطبخ كل المواد معاً ١٥ دقائق ويؤخذ من المحجر
- # يضاف حرج فرم اللحم البازلاء على مغلي ومصفى المعكرونة ويثر ملح وفلفل أسود رقيق ويطبخ في الحرارة المتوسطة ٥ دقائق
- # تقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة : يمكن وضع مبشور جبر محنك حوالي ١ فنجان وهي ساخنة