



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

BAKLA EZMELİ MAKARNA



1 paket makarna
1 kase kuru bakla
2 adet iri domates
3 diş sarımsak
1 orba kaşığı tereyağı
5 orba kaşığı sıvıyağ
1 ay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
5-6 dal maydanoz

- # Kuru bakla akşamdan ıslatılır. Ertesi gün şeklini kaybedene kadar haşlanır.
- # 5 su bardağı su tencereye konur, az tuz eklenir, kaynayınca makarna atılır, sıvıyağ katılır, 12 dakika haşlanır.
- # Bu arada domates kabuğuyla birlikte ince doğranır, sarımsak da kıyılır.
- # Tavaya tereyağı konur, domates ve sarımsak eklenir.
- # Domates renk değiştirmeye başlayınca bakla, karabiber ve tuz katılır.
- # Karışım 5 dakika pişirildikten sonra suyunu çeken makarnayla birleştirilir ve karışırılır.
- # Kapağı kapalı olarak 10 dakika dinlendirilir.
- # Servis sırasında kıyılmış maydanozla süslenir.

Not: Aynı tarif nohutla da hazırlanabilir.