



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA SOSLU MAKARNA

Elif Korkmazel

400 gr. bakla
1 paket fettuccine
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy soğan
1/2 su bardaęı tavuk suyu
2 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardaęı parmesan peyniri
Tuz
Karabiber

Zeytinyağını bir tavaya alıp ince kıydığınız soğanı pembeleşene kadar kavurun. Ayıkladığınız bakla ve tavuk suyunu üzerine ilave edin. 20 dakika pişirip tereyağı, tuz ve karabiber ekleyin. Diğer taraftan geniş bir kapta tuzlu su kaynatıp makarnayı haşlayın. Süzdükten sonra baklalı karışıma ilave edin. Bir-iki dakika karıştırarak pişirin ve servis tabağına alın. Parmesan peyniri serperek servis yapın.