



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ MAKARNA (İTALYA)

(Spaghetti al sugo di magro)

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

400 gram makarna,
2 baş prasa,
2 körpe havuç,
1 sap kereviz,
300 gram iç bezelye,
5 adet zeytinyağlı ançüz,
1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Havuçların dış kısmını kazıyarak temizleyin. Prasaların dışındaki bir kat yeşilliği soyup atın. Başlarını da 1 parmak kalınlığında kesip atın. Havuçlarla prasaları ince ince doğrayın ve ince kıyılmış kereviz yaprağıyla birlikte bir tencereye koyun. 4 çorba kaşığı zeytinyağını da döktükten sonra tahta bir kaşıkla sık sık karıştırarak kavurun.

Tenceredekilerin rengi dönmeye başlayınca bir fincan sıcak suda eriteceğiniz domates salçasını katın. Bir - iki defa karıştırdıktan sonra bezelyeleri tencereye atın. Kapağı örtüp tenceredekileri vakit vakit karıştırarak iyice pişirin. (Suyu yetmezse durumuna göre bir - iki fincan su katabilirsiniz). Tencereyi ateşten indirmeden bir dakika önce küçük parçalara böldüğünüz ançüzleri katın.

Bu salça hazırlanırken bir başka kapta 3 çorba kaşığı tuzla 16 bardak suyu kaynatın. Su kaynayınca makarnaları kırmadan suya atın.

Makarnalar diriliklerini fazla kaybetmeyecek biçimde haşlanınca ateşten indirin, bir süzgece boşaltarak süzün. Üzerlerine bir tencere soğuk su da döktükten sonra makarnaları tenceredeki salçanın üzerine boşaltın. Kevgirle birkaç kere harmanladıktan sonra bezelyeli makarnayı servis tabağına alın ve sofraya çıkarın.