



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ RENKLİ BİBERLİ MAKARNA

- 1 paket burğu makarna
- 1 kase konserve bezelye
- 1 tutam tuz
- 1 tutam maydanoz
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet sarı biber
- 1 adet domates
- 2 yemek kaşığı margarin
- Yeterince kaynar su

Makarnayı haşlayıp süzün, tavaya margarini alın minik doğranmış renkli biberleri kavurun domatesi ve tuzuda ekleyip karıştırın pişmeye yakın bezelyeyi koyun ve tüm malzemeyi makarna ile harmanlayıp servis yapın.

