



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ SPAGETTİ

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

400 gr çubuk makarna,
2 sap pırasa,
2 körpe havuç,
1 sap kereviz,
300 gr iç bezelye,
5 adet zeytinyağlı ançuez,
1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası,
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı:

Havuçların dış kısmı kazınarak temizlenir. Pırasaların dışındaki bir kat yeşillik ve baş kısımları kesilip atılır. Havuçlar ve pırasalar ince ince doğranır, ince kıyılmış kereviz yaprağıyla birlikte tencereye konulur. 4 çorba kaşığı ayçiçek yağı eklenerek tahta bir kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Tenceredekilerin rengi dönmeye başlayınca bir fincan sıcak suda eritilmiş domates salçası katılır. 1-2 defa karıştırdıktan sonra bezelyeler eklenir. Tencerenin kapağı örtülüp ara ara karıştırılarak iyice pişirilir (suyu yetmezse durumuna göre 1-2 fincan su eklenebilir). Tencere ateşten indirilmeden 1 dakika önce küçük parçalara bölünmüş ançuezler katılır. Bu sos hazırlanırken bir başka kaptaki 3 çorba kaşığı tuz ve 16 su bardağı su kaynatılır. Kaynayınca makarnalar bütün halinde suya atılır. Diriliklerini fazla kaybetmeyecek biçimde haşlanınca ateşten indirilir ve süzgece boşaltılır. Üzerine bir tencere soğuk su dökülüp suyunun süzülmesi beklenir. Sonra makarnalar tenceredeki sosun üzerine boşaltılır. Kevgirle birkaç kere karıştırdıktan sonra servis tabağına alınıp sofraya çıkarılır.