BEZELYELİ MAKARNA

Ümit Usta

1 paket fiyonk makarna
500 gram taze bezelye
250 gram kıyma
4 adet taze soğan
1 çay bardağı kasar peyniri rendesi
1/2 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Taze bezelyeleri ayıklayıp, tuzlu suda haşlayalım
Makarnaları da her zaman yaptığımız gibi haşlayıp, süzelim
Sıvıyağda kıymayı birazcık kavuralım. İnce kıydığımız taze soğanları ilave edip, kavurmaya devam edelim (1 tatlı kaşığı biber salçası da konabilir)
Haşladığımız bezelyeleri de katıp 1-2 dakika daha kavurduktan soı üzerine haşladığımız makarnaları dökelim.
Yeterince tuz ve karabiber ilave edip, iyice karıştıralım.
Servis tabağına alıp, üzerine rendelediğimiz kaşar peynirini serpip, servis yapalım.

Not: Arzu edenler, 5 dakika fırınlayabilirler.

© lezzetler.com tarif no:75603 • adı:BEZELYELİ MAKARNA • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:40