



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ BAKLALI VE ENGİNARLI MAKARNA

6 yemek kaşığı margarin
1 paket makarna
4 adet enginar
400 gr iç bakla
1 adet soğan
Birkaç yaprak tere
yarım demet derotu
40 gr rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Makarnayı bol tuzlu suda haşlayıp süzün.
Enginarları dörde kesin. Soğanı soyup küp kesin. Dereotunu incecik kıyın.
Tencereye margarini koyun, ısınca soğanları ekleyip yumuşayınca kadar çevirin. İç baklaları ekleyip 2 dakika daha çevirmeye devam edin.
200 ml. sıcak su ekleyin. Hafif yumuşayınca kadar pişirip enginarları ilave edin. Tuz ile tatlandırın.
Süzdüğünüz makarnaları tencereye ekleyip çevirin. Dereotunu ve tere yapraklarını kattıktan birkaç dakika sonra, taze çekilmiş karabiber ve kaşar peyniri rendesi ile servis yapın.