



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTANİ BEZELYELİ BURGU MAKARNA (İTALYA)

250 g makarna
4 çorba kaşığı arpacık soğanı (çok ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı sirke
3 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
2 diş sarımsak (hafifçe dövülmüş)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
250 g sultani bezelye (kılçıkları ayıklanıp, her biri yatay olarak 2'ye kesilmiş)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Arpacık soğanlarının yarısını küçük bir kâseye koyup, üstlerine sirkeyi boşaltarak, bir kenarda 5 dakika bekletin. Zeytinyağının 2 çorba kaşığını çırparak ekleyip, sarımsaklar, tuzun yarısı ve karabiberi katarak, bir kenara bırakın.

Tencereye 2 litre (8 su bardağı) su koyup, limon suyunun 1 çorba kaşığını ekleyerek, harlı ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca makarnaları koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (13 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin).

Bu arada, kalan zeytinyağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca sultani bezelyeler, kalan arpacık soğanları ve kalan tuzu koyup, sürekli karıştırarak 30 saniye pişirin. Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı salata kâsesine boşaltın.

Makarnalar pişince öbür tencereyi de ateşten alıp, makarnaları bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkaladıktan sonra, salata kâsesindeki bezelyeli karışımın üstüne boşaltın ve iyice karıştırın. Küçük kâsedeki sarımsakları delikli kaşıkla çıkarıp atın, kâsedeki sirkeli karışımı salata kâsesindeki makarnalı karışımın üstüne boşaltın. Kalan limon suyunu üstüne gezdirip, kıyılmış maydanozları serpiştirerek, servis yapın.