



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI MAKARNASI

Yarım paket Nuh'un ANKARA makarnası
Yarım paket margarin
1 su bardağı barbunya fasulyesi
Yarım kantal sucuk (normal boy)
2 büyük domates
1 demet maydanoz
1 çay bardağı rende kaşar
Tuz

Barbunya fasulyesini bir gece önceden ıslatalım. Islattığımız bu barbunyayı 20-25 dakika haşlayıp süzelim. Margarini eritem. Domatesleri rende yapıp yağa katalım. Çok az su koyup hafif ateşte pişirelim. Barbunyalari katalım. Suyuna özen gösterelim. Barbunyalari yumuşayınca, fındık büyüklüğünde doğradığımız sucuğu ekleyelim. Birlikte kısa bir süre pişsinler. Bu arada makarnamızı haşlayıp, süzüp, yıkayalım. İnce kıyılmış maydanozdan biraz süs için ayıralım. Geri kalanını sucuğa katalım. Bu harcı rende kaşar peynirinin yarısıyla makarnaya karıştıralım. Hafif ateşte ısıtıp, kalan rende kaşar ve maydanozla süsledikten sonra servis edelim.

Not: Dilersek bu iş için bir başka gün gönlümüzce doğradığımız pastırmayı kullanalım.

