



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHÇIVAN MAKARNA

1 paket makarna
250 gr bezelye
150 gr mantar
2 sivribiber
3 büyük domates
1 soğan
2-3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 fincan zeytinyağı
Tuz
Karabiber

- 1- Mantarlar yıkanıp ince ince dilimlenir.
- 2- Bezelyeler haşlanır.
- 3- Makarna haşlanıp suyu süzdürülür.
- 4- Soğan ve sarımsak rendelenir.
- 5- Tencereye zeytinyağı ve tereyağı konup kızdırılır. Soğan ve sarımsak ilave edilip, pembeleştirilir. Mantar ilave edilip kısık ateşte pişirilir. Mantar yumuşayınca doğranmış sivribiber, bezelye, tuz ve karabiber konulup bir miktar daha kavrulur.
- 6- Domateslerin kabuğu soyulup küçük olarak doğranıp tencereye ilave edilir. Domates de yumuşayınca malzeme iyice karıştırılıp ateşten alınır.
- 7- Haşlanmış makarnalar bu sosla katılıp iyice harmanlanıp servis yapılır.