



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA SOSLU MAKARNA

350 gr bakla
250 gr kelebek makarna
2 yemek kaşığı margarin
1 adet soğan
2 adet domates
Tuz
Karabiber
1 su bardağı tavuk suyu

Soğanı, domatesi doğrayın.

Baklayı ayıklayıp doğrayın.

Tavaya margarinı koyun, kızınca soğanı ekleyip soteleyin.

Baklayı ekleyip, 1 su bardağı da tavuk suyu koyun, tuzunu, biberini koyup baklalar yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirin. Sonra domatesi ekleyin 3-4 dk daha pişirin.

Bakla pişerken makarnayı da hazırlayın, bol tuzlu suda haşlayıp süzün.

Makarnayla bakla sosunu birleştirip servis tabağına alın.