



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAKLA VE RİCOTTA PEYNİRLİ SPAGETTİ

3 su bardağı bakla  
6 yemek kaşığı tereyağı  
450 gr spagetti  
1 su bardağı rendelenmiş ricotta peyniri  
3 çay kaşığı taze öğütülmüş karabiber  
2 çay kaşığı tuz

İçine tuz attığınız makarna suyunu kaynatın. Kaynayan suya baklaları atıp yaklaşık 2-3 dakika kadar pişirin. Delikli bir kaşık ile baklaları alıp bir servis kasesine aktarın. Kaynayan suya makarnaları atıp al dente kıvama gelene kadar pişirin. Suyundan 1 fincan ayırıp pişen makarnaları süzün. Pişen makarnayı, baklayı koyduğunuz servis kasesine aktarın. Üzerine ricotta peyniri ve eritilmiş tereyağını ekleyin. Tuz ve taze çekilmiş karabiber ile tatlandırıp servis yapın.

