



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLALI MAKARNA SALATASI

8 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
500 g makarna
300 g taze iç bakla
2 diş sarımsak (soyulmuş)
4 çorba kaşığı sirke
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
4 kiraz domates (her biri 4'e bölünmüş)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

Bir tencereye 4 litre (yaklaşık 16 su bardağı) su koyup, orta ateşe oturtarak bir taşım kaynatın. Kaynayınca tuzun 1 tatlı kaşığını ve makarnaları ekleyip, makarnalar yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (yaklaşık 5 dakika) haşlayın.

Tencereyi ateşten alıp, makarnaları bir süzgeçte süzdükten sonra, soğuk su altında çalkalayın. Sonra yeniden suyunu süzdürüp, bir salata kâsesine aktarın. Bir tencereye 1 litre (yaklaşık 4 su bardağı) su koyup, orta ateşe oturtarak suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca iç baklaları ekleyip, iyice yumuşayınca kadar (8-10 dakika) haşlayın (donmuş bakla kullanıyorsanız, yalnızca 4 çorba kaşığı suda 5 dakika haşlamanız yeterlidir). Tencereyi ateşten alıp, baklaları bir süzgeçte süzerek, bir kenara bırakın.

Doğranmış domatesler, sarımsak, sirke, kalan 1/4 tatlı kaşığı tuz ve karabiberi blender kabına koyup, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. İç baklalar, taze soğanlar, kiraz domates dilimleri, zeytinyağı ve domates - sarımsak . püresini, kâsedeki makarnaların üstüne boşaltıp, iyice karıştırdıktan sonra, bekletmeden servis yapın.