



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI SOSLU ZEYTİNLİ PAPARDELLE

100 gr margarin
40 gr balkabağı
1 adet soğan
1 diş sarımsak
5 adet file çekirdeksiz zeytin
1 çay bardağı et suyu
Yarım çay muskat
yeteri kadar beyaz biber
yeteri kadar tuz
150 gr papardelle makarna
1 demet maydanoz

Balkabağı, soğan ve sarımsağı yağda soteleyip, et suyunu ilave ederek pişirin. Kabaklar piştikten sonra blender yardımıyla çekin. Tuz, biber, ve muskat ilave ederek süzdürün ve sos yapın. Sosun içine file zeytin ilave edin. 10 dakika haşlanmış papardelle ile karıştırın. Maydanoz ile süsledikten sonra servise sunun.

