



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ MAKARNA

500 gr makarna
10 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı
1/2 su bardağı iç bezelye (konserve)
1 kahve kaşığı karabiber
60 gr (1/2 su bardağı) gravyer ya da kaşar peyniri rendesi

Büyük bir tencerede suyu ve tuzu harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp makarnayı katarak 8-10 dakika, makarnalar yenecek kıvamda yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Makarnaları kevgirden süzüp, üstünden sıcak su geçirerek ısıtılmış bir servis tabağına boşaltınız. Tereyağı küçük bir tavada orta ateşte eritiniz.

Yağ erir erimez bezelyeleri ekleyip 2 dakika sote ettikten sonra, biberi ekleyiniz. Tavadaki malzemeyi makarnaya katarak, iki büyük kaşıkla karıştırınız.

Rendelenmiş peyniri makarnanın üstüne serpip, servis ediniz.
