



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEZELYELİ PAPYON MAKARNA

Fiyonglu kesme makarna tuzlu kaynar suda haşlanır. Bir güveçte rendelenmiş iri bir soğan sadeyağda kızartılır. Sonra küçük bir kutu konserve iç bezelye bol akarsuda iyice yıkanır ve soğana katılır. Gereği kadar tuz da kattıktan sonra ateşin ısısı azaltılır ve bezelyeler on dakika pişirilir. Bezelyeleri ateşten indirmeden bir dakika önce rendelenmiş bir veya iki fincan kaşer peyniri katılır ve bir-iki defa karıştırılır. Suyu süzölmüş makarna da güvece boşaltıldıktan sonra birkaç defa harmanlanır ve böylece servis yapılır.

---