



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PEYNİRLİ PASTAVİLLA

1 paket PASTAVİLLA BURGU

250 gr. bezelye

15 ml. zeytinyağı

4 dilim dana pastırma

150 gr. keçi peyniri

1 diş sarımsak

200 ml. krema

80 gr. yaprak parmesan

50 gr. parmesan rende

1/2 demet maydanoz

Taze çekilmiş karabiber

Tuz

Makarnayı tuzlu suda aldente olacak şekilde haşlanmaya bırakın. Pastırmayı şerit kesin. Peyniri küçük küp kesin. Sarımsakları soyup dilimleyin. Maydanozu incecik kıyın.

Zeytinyağını tavaya koyun. Pastırmaları ekleyip çıtır çıtır olana kadar çevirin. Sarımsak dilimlerini ekleyin. 30 saniye sonra keçi peyniri, bezelye ve kremayı ilave edip kısık ateşte pişirin.

Makarnayı süzüp tavaya ilave edin, iyice karıştırıp servis tabağına alın. Parmesan rende ve maydanozları ekleyip karıştırın. Taze çekilmiş karabiber ve yaprak parmesan ilavesiyle servis yapın.