



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ RİGATONİ (İTALYA)

MALZEMELER

400 gr. Rigatoni(delikli makarna)
250 gr. taze bezelye
4 dilim dana jambon
4 taze soğan
50 gr. teryagi
200 gr. cig krema
100 gr. kasar peyniri rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Dana jambonu küçük seritler halinde doğrayın.Soganların sadece beyaz kısımlarını doğrayın.Büyük bir tavada teryagini eritin. Jambon bezelye ve soğanı 3-4 dakika kavurun.Tuz ve biberi ilave edin. Pisirdiğiniz makarnayı süzün ve bu karışımına katın.Üzerine krema dökün ve iyice karıştırın. Üzerine kasarpeyniri serpip, çok sıcak servis yapın.
