



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ TAVUKLU MAKARNA

<https://www.bim.com.tr>

1 paket Pasta Veneta makarna
Yarım paket Tazem piliç parmak bonfile
1 paket Mutfağım bezelye
Yarım bağ fesleğen
Yarım çay bardağı Fıçı limon suyu
1 avuç yer fıstığı
2 diş sarımsak
Yarım paket Dost kaşar peynir
Yarım Dost krema
2 çorba kaşığı Sırım zeytinyağı
1 çorba kaşığı Destan kırmızı toz biber
2 çorba kaşığı Pervin tereyağı
2 çorba kaşığı Rafine Sofra tuz
1 çorba kaşığı Destan karabiber

Tencereyi ocağa alın ve 1 litre su ekleyip kaynatın. Kaynayan suya 1 çorba kaşığı tuz ekleyin. 1 paket makarnayı 5 dakika karıştırarak haşlayın. Haşlanmış makarnaları süzün. 5 dakika makarnaya az gelmiş olduğunu düşünebilirsiniz. Fakat pişirme işlemini sos ile devam ettireceksiniz.

Çözölmüş ya da 3 dakika haşlanmış bezelyeleri mutfak robotuna alın. Devamında 1 avuç yer fıstığı, yarım bağ fesleğen, 2 diş sarımsak, yarım paket kaşar peyniri ve yarım çay bardağı limon suyu ekleyin. Robotu 5 dakika kadar aralıklarla çalıştırın. Bu sırada 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin. Eğer karışım fazla pürelı geldiyse makarna suyu ekleyerek kıvamı daha yumuşatabilirsiniz.

Tavayı ocağa alın ve 2 çorba kaşığı tereyağını kızdırın. Kızan yağa parmak bonfileleri ekleyerek arkalı önlü 10 dakika kızartın. Kızaran bonfileleri ayrı bir tabağa aktarın.

Tavayı temizlemeden bezelyeli harçtan ekleyin. Karıştırarak 1-2 dakika kavurun. Tavaya yarım paket krema ve 3 kepçe makarna suyu ekleyin. Bezelyeleri iyice karıştırarak açın ve makarnaları üzerine ekleyin. Makarnaların bezelyeli karışıma bulayın. Üzerine ızgara piliç bonfileleri ekleyin.

Dilerseniz 1 avuç bezelye ekleyerek sunumu daha güzel bir hale getirebilirsiniz.



