



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİLİ BURGU MAKARNA (İTALYA)

Malzeme

- 1 paket burgu makarna
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Sosu İçin
- 1/2 paket brokoli
- 6 yemek kaşığı sıvı Sana
- 3 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2-3 diş sarımsak
- Tuz-karabiber
- 75 gr. rende peynir (permasan)

Hazırlanışı

Tuzlu ve zeytinyağlı kaynayan suda burgu makarnalarını 10 dakika haşlayıp süzünüz.

Tencerenin içinde süzdüğünüz makarnaları sıcakken 2 yemek kaşığı sıvı Sana ile iyice yağlayınız. Brokolileri ayıklayıp, kaynayan tuzlu suda 5 dakika haşlayıp, süzünüz. Haşladığınız brokolileri küçük parçalara ayırınız. Sarımsakları soyup, kıyınız.

Tencerede kalan 4 yemek kaşığı sıvı Sana'yı kızdırıp, dolmalık fıstıklarını ve sarımsakları kavurunuz.

Brokolileri ilave edip, birkaç kere birlikte sote ediniz.

Ateşten alıp, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.

Servis kabına aldığınız haşlanmış burgu makarnaların üzerine brokolileri koyup, rendelenmiş peynir ile birlikte servis ediniz.