



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRÜKSEL LAHANALI MAKARNA

1 paket makarna
1/2 kg. brüksel lahanası
3 orba kaşığı sızma zeytinyağı
2 ay kaşığı pul biber
Tuz

Makarnayı pişireceğiniz tencereye su ve tuz koyup kaynatın. Su kaynamaya başlayınca ikiye böldüğünüz Brüksel lahanalarını tencereye alın. 10 dakika haşlanınca üzerine makarnayı ekleyin. 12 dakika birlikte pişirin. Süzüp servis tabağına alın. Zeytinyağını bir tavaya alıp pul biberi 1-2 dakika çevirin. Daha sonra makarnanın üzerine dökerek servis yapın.