



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BRÜKSEL LAHANALI MAKARNA

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
500 gr brüksel lahanası
2 Çay Kaşığı kırmızı pul biber
1 Paket MAKARNA

Makarnayı haşlayacağınız tencereye su ve tuz koyup kaynatın ,kaynayınca içerisine ikiye böldüğünüz brüksel lahanasını atın ve 10 dk kaynatın.Üzerine makarnayı atın ,12 dk beraber haşlayıp süzdürün. Servis tabağına alın .Margarini bir tavada eritin üzerine pul biberi atın ve biraz yağda çevirin ve makarnanın üzerine döküp servis yapın.