



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ SOSLU BALKABAKLI MAKARNA

350 gr. midye makarna
200 gr. balkabağı
70 gr. roka
50 gr. krema
2 yemek kaşığı margarin
40 gr. ceviz içi
30 gr. rendelenmiş parmesan peyniri
1 diş sarımsak
yeterince tuz
1 çay kaşığı tane karabiber
Yeterince su

Kabuğu ayıklanmış ceviz, sarımsak ve rendelenmiş parmesan peyniri, bir tutam tuz, karabiber ve 1 yemek kaşığı eritilmiş yağ ile blendırdada çekin. Kremayı da ilave edip iyice karıştırın. Kabuğunu soyup küp küp kestiğiniz balkabağını 1 yemek kaşığı yağ ve iri doğranmış rokayla fırında yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Midye makarnayı tuzlu bol suda haşlayın ve süzün. Daha sonra tavada balkabaklı sosla soteleyin. Ceviz sosunu tabağın alt katına yayıp servis yapın.

