



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI FETTUCHİNİ

Eyüp Sevinç

- 1 paket fettuchini
- 2 adet enginar
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı bezelye
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Tuz

Enginar soyularak kuş başı doğranır. Havuç, patates ve soğan küp küp doğranır. Tencereye yağ konur ve soğanlar kavrulur üzerine enginar, havuç, patates ve bezelyeler ilave edilir. Bir su bardağı su konur, şeker ve tuz ile tatlandırılarak kısık ateşte pişirilir. Fettuchini makarnası tuzlu suda haşlanarak süzülür. Süzülen makarna enginar ile karıştırılarak servis edilir.

