



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI MERCİMEKLİ MAKARNA

350 g makarna
1 adet enginar çanağı
200 g haşlanmış yeşil mercimek
120 g pırasa
2 yemek kaşığı tereyağı
6 dilim salam
2 dal taze biberiye
Tuz
Tane karabiber

Doğradığınız enginar çanağını kaynayan tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayın. Pırasayı doğrayın, salamları küp küp kesip tavada 2 çorba kaşığı tereyağı ile soteledikten sonra içine doğradığınız pırasayı ekleyin. Mercimeği haşladıktan sonra süzüp sotelediğiniz sebzelerin içine ilave edin. Bir tutam tuz ve karabiberle tatlandırın. Haşladığınız makarnayı süzdükten sonra hazırladığınız pırasalı sosla tavada birkaç dakika soteleyin. Biberiyeyle tatlandırıp servis yapın.

