



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ KUŞKONMAZLI BAHAR MAKARNASI

- 1 paket keekli spaghetti makarna
- 2 avuç brokoli
- 2 avuç mantar
- 2 avuç cherry domates
- 1 avuç maydanoz
- 1 demet kuşkonmaz
- 2 diş sarımsak
- 1 adet soğan
- 1 adet limon
- 2 yemek kaşığı çam fıstığı
- 6 yemek kaşığı yağ
- 1 er çay kaşığı tuz-karabiber

Büyük bir tencerede su kaynatın, yağı ve tuz atın. Küçük buketlere ayırdığınız brokolileri ve verev küçük çubuklara kestiğiniz kuşkonmazları kaynayan suya atın. 5 dakika haşlayın. Sonra sudan alın ve buzlu suya koyun. Aynı suya makarnaları atın ve tercih ettiğiniz kıvamda pişirin.

Bu arada cherry domatesleri ikiye veya dörde bölün. Mantarları dilimleyin. Soğanı yemeklik doğrayın. Sarımsağı kıyın. Maydanozu ince doğrayın. Limonun kabuğunu rendeleyin ve suyunu sıkın.

Orta boy bir tavaya 3 yemek kaşığı yağı ekleyin. Limon suyunun yarısını, sarımsağı ve soğanı ekleyip, aromalarını bırakana kadar sote edin. Sonra mantarları ilave edin ve yumuşayana kadar yaklaşık 5 dakika soteleyin. Maydanozu ekleyip bir tur çevirdikten sonra kuşkonmazları ve brokolileri ilave edin. Tuz ve karabiberle baharatlandırın. Brokoli ve kuşkonmaz ateşte ısınca altını kapatın.

Ayrı bir kapta kestiğiniz cherry domatesleri kalan limon suyu, limon kabuğu rendesi, tuz ve diğer 3 yemek kaşığı yağ ile karıştırın.

Pişirip süzdüğünüz makarnayı servis tabağınıza alın. Üstüne sote ettiğiniz sebzeleri sonra cherry domatesleri serpiştirin.

Sote ettiğiniz çam fıstığı ile süsleyin.