



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI MAKARNA

<https://www.goymen.com.tr>

1 paket makarna  
200 ml. çiğ krema  
1 kahve fincanı mısırözü yağı  
1 adet küçük boy soğan  
1 su bardağı konserve bezelye  
2 adet havuç  
2 adet patates  
Tuz  
Karabiber

Havuç ve patatesin kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın. 5 su bardağı su ilave edip yumuşayınca kadar haşlayın. Suyunu süzün. 4 su bardağı suya tuz ve mısırözü yağın ilave edip kaynatın. Makarnayı ekleyin, Önce hızlı sonra yavaş ateşte 10-12 dakika kadar haşlayın. Süzün. Ayrı bir tencerede küçük küçük doğranmış soğanı kavurun. Kremayı ve haşlanmış patates, havuç ve bezelyeleri ilave edin, bir iki dakika ateşte çevirdikten sonra haşlanmış makarnayı da katarak bir iki dakika daha çevirin ve ateşten alın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Üzerine arzu edilirse ince kıyılmış dereotu serperek sıcak olarak servis yapın.

