



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI BEZELYELİ MAKARNA

Yarım paket makarna
1 bardak bezelye
6 adet kuşkonmaz
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tereyağı
5 yaprak taze fesleğen
100 mililitre krema
1 yemek kaşığı parmesan peyniri
1 tutam karabiber
1 çay kaşığı tuz

Bezelye tanelerini tencereye koyun ve içine su ilave edip haşlayın.

Kullanacağınız kuşkonmazların sap kısımlarını kesip atın ve kuşkonmazları güzelce yıkayın.

Bezelyelerin suyunu süzmeden 2-3 dakika önce kuşkonmazları da tencerenin içine atın.

Bu arada makarnaları da ayrı bir tencerede pişirmeye başlayın.

Ardından haşladığınız kuşkonmazları ve bezelyeleri buzlu bir suya atın. Bu işlem sebzelere şok etkisi yaşatacak ve daha diri kalmalarını sağlayacaktır.

Daha sonra sebzeleri bir tabağa alın.

Tereyağını tavada eritin. Sarımsakları rendeleyip tavaya aktarın.

Daha sonra bezelyeleri ve kuşkonmazları da ilave edip 3 dakika kadar soteleyin.

Tuzunu ve karabiberini ekleyin.

Tavaya son olarak kremayı da ekleyip güzelce karıştırın.

Bu sırada pişirdiğiniz makarnayı süzün.

Makarnayı ve tavadaki karışımı birleştirip 2 dakika daha pişirmeye devam edin.

Kuşkonmazlı makarnanız hazır, servis tabaklarına parmesan peyniri rendesini ekleyip hemen sıcak servis edebilirsiniz.

