



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI İNTEGRAL MAKARNA

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

- 1 paket integral (tam buğday unlu) makarna
- 1 sarı biber
- 1 bağ kuşkonmaz
- 1 kırmızıbiber
- 2/3 çay bardağı dolmalık fıstık
- 2/3 çay bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- 20 g tereyağı
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Kuşkonmazları buharda pişirin. Makarnayı kaynayan tuzlu suda yumuşayınca kadar pişirip süzün. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip şeritler halinde doğrayın ve zeytinyağında soteleyin. Dolmalık fıstıkları ekleyip rengi hafif koyulaşınca kadar karıştırın. Tereyağı, rendelenmiş limon kabuğu ve haşlanmış makarnayı ilave edin. Pişen kuşkonmazları makarnaya ekleyip harmanlayın ve servis tabağına aktarın. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpiştirip sıcak servis yapın.

