



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUŞKONMAZLI ORECCHIETTE

- 4 adet Doğranmış büyük roma domatesi
- 4 yemek kaşığı margarin
- 2 çay kaşığı taze kekik yaprağı (doğranmış)
- 1 tutam Kırmızı pul biberi,tuz
- ½ kilo taze soğan (doğranmış)
- 1 bardak sebze suyu
- 280 gr orecchiette makarna
- ½ fincan brokoli
- 1 su bardağı taze veya dondurulmuş bezelye
- 8 adet kuşkonmaz yaprağı (ince uzun doğranmış)

Domatesleri ve suyunu, 3 yemek kaşığı eritilmiş yağ, kekik ve çeyrek çay kaşığı kırmızı biberi bir tutam tuz ekleyip geniş bir kasede karıştırın.

Orta boy bir sos tenceresinde soğan ve et suyunu kaynatmaya başlayın. Kaynamaya başladıktan sonra altını kısip soğanlar tamamen yumuşayınca kadar ortalama 5 dakika pişirin. Ateşten alıp blender da içine kalan sana yağını ve kırmızı biberleri ekleyip püre haline getirin.

Geniş bir tencerede tuz eklenmiş suyu kaynatın. Kaynadıktan sonra makarnaları ekleyip al dente pişirin.

Makarnanın pişmesinden 2 dakika önce içine brokoli, kuşkonmaz ve bezelyeleri atın. Makarna ve sebzeleri süzüp domatesli karışım ile karıştırın. Daha sonra soğan püresini ekleyip iyice karıştırın. Tuz ekleyip servis yapın.

