



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MAKARNA TÜRLÜSÜ

250 gr. teker makarna  
250 gr. karışık sebze (Fasulye, bezelye, vs.)  
20 gr. çamfıstığı  
1 demet roka salata  
2 çorba kaşığı tulumpeyniri  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
Yeterince tuz, biber

### YAPILIŞI:

Sebzeleri yıkayıp ayıklayınız. Bir tencereye tuzlu su koyup, sebzeleri içinde haşlayınız. Sebzeler yumuşayınca aynı suya makarnaları atıp 10-12 dakika sebzelerle birlikte makarnayı haşlayınız. Bu arada roka salatayı yıkayıp ayıklayınız. Saplarını kesip atınız. Yapraklarını ince ince kıyınız. Bir tavaya, zeytinyağından bir kaşık alıp koyunuz. Hafif ateşte zeytinyağını kızdırıp içinde çamfıstığını, tulumpeynirini ve ince kıyılmış roka yapraklarını tahta kaşıkla çevirerek kavurunuz. Fıstıklar sararınca ateşten indirip bekletiniz. Haşlama tenceresini çalkalayıp içine makarna ve sebzeleri atınız. Üstüne kavurduğunuz çamfıstığı, tulumpeynirini, roka karışımını döküp karıştırınız. Kalan zeytinyağını ilave edip, tuzunu, biberini ekleyiniz. Karıştırıp bekletmeden sıcak tabaklara koyarak ikram ediniz.

Not: Bu makarnayı pişirirken hazır donmuş sebze ya da konserve sebze kullanabilirsiniz.

---