



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MAKARNALI REZENE GRATEN (İTALYA)

4 kişilik

MALZEME:

300 g makarna,

800 g rezene,

200 g yeşil soğan,

400 g derin dondurulmuş bezelye,

3 çorba kaşığı zeytinyağı,

4 diş sarımsak,

100 g sebze suyu (komprime),

4 çorba kaşığı kekik,

karabiber,

100 g rendelenmiş parmesan peyniri,

200 g krema,

3 yumurta sarısı,

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz ve yaban kereviz otu,

15 g tereyağı,

küçük hindistancevizi pudrası.

1. Makarnaları haşlayın. Fırını 200 derecede ısıtın.

2. Rezeneleri ayıklayın, yeşilliği ayırın. Kökleri ince dilimleyin. Soğanları ayıklayarak doğrayın. Bezelyeleri çözülmeye bırakın.

3. Zeytinyağı bir tavada kızdırın, rezene parçalarını, soğanları ve bezelyeleri kısa bir süre sote edin, sarımsağı ezip ilave edin. Sebze suyunu katın, hafif ateşte yaklaşık 5 dakika pişirin. Pişme süresinin bitiminden az önce yeşilliği ve kekiği katın. Tuzunu, biberini ve hindistancevizini ayarlayın.

4. Sos için parmesan peynirini kremayı, yumurta sarılarını, maydanozu ve yaban kereviz otunu iyice karıştırın. Tuzunu ve biberini ayarlayın.

5. Bir fırın kabını tereyağı ile yağlayın. Sebzeleri makarna ile karıştırıp kaba dökün. Sosu üzerine dökün. Fırında yaklaşık 25 dak. kızartın.