



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ VE SALAMLI MAKARNA

300 gr kereviz
350 gr makarna
200 gr haşlanmış yeşil mercimek
120 gr pırasa
2 çorba kaşığı margarin
80 gr salam
Biberiye
Tuz
Karabiber

Doğradığınız kerevizi kaynayan tuzlu suda 6 dakika haşlayın. Pırasayı doğrayın. Macar salamını küp kesip tavada 2 çorba kaşığı margarinle soteledikten sonra içine doğradığınız pırasayı ekleyin. Mercimeği haşladıktan sonra süzüp sotelediğiniz sebzelerin içine ilave edin. Bir tutam tuz ve karabiberle tatlandırın. Haşladığınız makarnayı süzdükten sonra hazırladığınız pırasalı sosla tavada birkaç dakika soteleyin. Biberiyeyle tatlandırıp servis yapın.

