



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NANELİ MAKARNA (İTALYA)

4 kişilik  
1400 g makarna,  
tuz,  
300 g dondurulmuş bezelye,  
150 g jambon,  
1 yeşil soğan,  
1 avuç taze nane,  
2 çorba kaşığı sıvı yağ,  
karabiber,  
3 çorba kaşığı limon suyu,  
yarım tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi,  
150 g Mascarpone (Kremalı İtalyan peyniri)  
2 çorba kaşığı yoğurt,  
100 ml sebze suyu

Makarnaları bol tuzlu suda haşlayın. Bezelyeleri çözün. Jambonu küçük parçalar halinde doğrayın. Soğanı ayıklayarak kıyın. Nane yapraklarını yıkayarak kıyın, garnitür için birkaç yaprağı ayırın. Soğanı kızgın yağda pembeleşene dek öldürün. Bezelyeleri az suda pişirin, tuz, karabiber, limon kabuğu rendesi ve limon suyu katın. Peyniri yoğurt ve sebze suyu ile karıştırarak bezelyelere dökün ve kaynatmadan ısıtın. Makarnaların suyunu dökün, sos ile karıştırın, nane ve jambon ile servis yapın.