



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU MAKARNA (4-6 KİŞİLİK)

Malzemeler

- 1 paket makarna
- 2 demet roka (iri doğranmış)
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1 su bardağı bezelye (haşlanmış)
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1/2 kangal sucuk (küp doğranmış)
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 80 gr. parmesan peyniri

Bol kaynar ve tuzlu suda makarnayı arzu ettiğiniz kıvamda pişirip, süzün. Isıtılmış tereyağına sarmısağı katın, karıştırarak sararıncaya kadar 2 dakika soteleyin. Bezelyeleri ilave edin, 4 dakika pişirin, tuz ve karabiberi katıp, karıştırın. Delikli kepçe ile tavadan bezelye ve sarımsakları alın. Ayın tavaya zeytinyağını koyup ısıtın, sucukları ilave edin, karıştırarak 2-3 dakika pişirin. Öbek öbek rokaları ekleyin, limon suyunu katıp, 1-2 dakika pişirin. 20 gr. parmesan peynirini rendeleyin. Makarna, roka, bezelye ve peyniri iyice harmanlayın. Kalan peyniri zar gibi ince dilimleyin, makarnanın üzerine serpererek servis yapın.

[ML® Otlı Makarna için tıklayın](#)