



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARMESAN ÇANAĞINDA FARFALLE

100 150 gr kelebek makarna
25 gr sıvı yağ
1 adet salatalık
1 adet sarı ve kırmızı dolmalık biber
2 tatlı kaşığı zeytin ezmesi
30 gr toz parmesan
5-6 yaprak fesleğen
6 adet siyah zeytin

Parmesan sepeti için teflon tavayı orta ateşte ısıtınız ve tabanı kaplayacak şekilde toz parmesan serpiniz. Toz parmesan eridikçe tabanı inceleyecektir. Üzerine parmesan ilave ediniz. Tabanı yeteri kadar kalın olduğunda ve kenarları kızarmaya başladığında spatula yardımı ile kenarları hafifçe kaldırınız. Parmesan tabanı ters çevrilmiş bir kase üzerine koyunuz, kenarların sarkmasına izin veriniz ve soğumaya bırakınız. Makarnaları paket üzerindeki pişirme önerisine göre yağlı su ile haşlayınız, süzünüz ve bir miktar soğuk sudan geçiriniz. Sebzeleri doğrayın geniş bir kaseye koyunuz ve diğer malzemeler ile karıştırınız. Karıştırdıktan sonra makarnaları ilave ederek tekrar karıştırınız. Parmesan sepeti içine koyarak üzerine biraz parmesan serpererek servis ediniz.