



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTLU MAKARNA

Elif Korkmazel

1 demet semizotu
1 paket makarna
Yeteri kadar su
1/2 su bardağı tatlı badem
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet kırmızı biber
2 adet havuç
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
Tuz

Makarnayı tuzlu, bol suda haşlayıp süzün. Semizotunu yıkayın. Bademleri kaynar suda birkaç dakika kaynatıp kabuklarını soyun ve kavurun. Dolmalık fıstığı da kavurun. Küp doğranmış kırmızı biber ve havucu tereyağında kavurun. Üzerine makarna, badem ve dolmalık fıstığı ilave edip bir-iki dakika kavurun. Semizotunun yaprak kısımlarını makarnaya ilave edip harmanlayın.