



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI BEZELYELİ SPAGETTİ (İTALYA)

250 g spagetti
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
500 g soğan (doğranmış)
1 pırasa (ayıklanıp, yıkandıktan sonra, ince doğranmış)
1 1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
75 g iç bezelye

Zeytinyağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları ve pırasaları koyup, tuzun 1/4 tatlı kaşığı ve karabiberi serptikten sonra, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, sebzeleri yumuşayınca kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirin (soğanların yapışmaması için ara sıra karıştırın). Bu arada başıfı bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca kalan 1 1/2 tatlı kaşığı tuzu serptikten sonra, spagettileri koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (7 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Öbür tencereye sebzeli karışımın üstüne bezelyeleri ekleyip, karıştırdıktan sonra, tencerenin kapağını kapatıp, 5 dakika pişirin. Her iki tencereyi de ateşten alıp, makarnaları bir süzgeçte süzerek, bir salata kâsesine boşaltın. Üstlerine öbür tencereye sosu boşaltıp, iyice karıştırarak, servis yapın.