



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAZE FASULYELİ ZEYTİNLİ MAKARNA

250 gram taze fasulye  
150 gram siyah zeytin  
Yarım paket makarna  
2 diş sarımsak  
Yarım demet maydanoz  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
2 çorba kaşığı margarin  
Tuz  
Karabiber

Fasülyeyi yıkayıp ayıkladıktan sonra vev doğruyın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın. Sarmısağı ve maydanozu ince kıyıp kenara alın. Tuz eklediğiniz bol suda makarnayı haşlayıp süzün. Ayrı bir tencerede tuzlu su kaynatın. Fasülyeyi kaynamakta olan tuzlu suda 10 dakika haşlayıp süzün. Margarini bir tencereye alıp sarmısağı ilave edin. Hafifçe kızarıncaya tencereden alıp haşlanmış taze fasulye ve zeytinleri ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip birlikte 2 dakika çevirin. Üzerine makarnayı ilave edin. Maydanozu ve peynirin 1/3'ünü tencereye ekleyin. Ocaktan alıp kalan peynir ve sotelenmiş sarmısağı üzerine koyarak servis yapın.

