



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERELMALI MAKARNA

Malzemeler:

250 gram yer elması
250 gram kepekli burgu makarna
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
3 dolu yemek kaşığı konserve domates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı soya sosu
Yeteri kadar dereotu limon

Hazırlanışı:

Yerelmalarını soyarak limonlu suya alın. Soğanı yemeklik doğrayın. Sarımsakları ince kıyın. Havucu jülyen (kibrit çöpü inceliğinde) doğrayın. Bir tavada zeytinyağı ile soğanı ve sarımsakları pembeleştirin. Yerelması havuç ve domatesi de ekleyip 2-3 dakika kavurun. Soya sosunu da koyduktan sonra sebzelerin üzerini örtecek kadar su ekleyip 15 dakika pişmeye bırakın. Makarnayı haşlayın. Haşlanmış makarnayı sosla harmanlayarak servise sunun.
