



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YEŞİL MAKARNA

1/2 paket makarna  
200 gr taze fasulye  
4 diş sarımsak  
1 demet dereotu  
1 demet maydanoz  
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri  
2 çorba kaşığı ufalanmış beyaz peynir  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz, karabiber

Tencereye su doldurup tuz ilave edin ve kaynatın. Fasulyeleri temizleyip ince ince doğrayın. Sonra kaynar suda haşlayın. Sebzeleri de hafif yumuşayınca kadar haşlayın. Makarnayı ilave edip 10 dakika daha haşlayın. Maydanoz, dereotu, sarımsak, beyaz peynir ve zeytinyağını robotta ezerek püre haline getirin. Kaşar peyniri, yarım kepçe makarna suyu, bir tutam tuz ve karabiberi hazırladığınız püreye ilave ederek yeşil sosu hazırlayın. Sebzeli makarna pişince ateşten alıp suyunu süzün. Servis tabağına alıp üzerine yeşil sos dökerek afiyetle yiyin.