



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BAKLA EZMELİ MAKARNA



- 1 paket makarna
- 1 kase kuru bakla
- 2 adet iri domates
- 3 diş sarımsak
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 5 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5-6 dal maydanoz

- # Kuru bakla akşamdan ıslatılır. Ertesi gün şeklını kaybedene kadar haşlanır.
- # 5 su bardağı su tencereye konur, az tuz eklenir, kaynayınca makarna atılır, sıvıyağ katılır, 12 dakika haşlanır.
- # Bu arada domates kabuğuyla birlikte ince doğranır, sarımsak da kıyılır.
- # Tavaya tereyağı konur, domates ve sarımsak eklenir.
- # Domates renk değiştirmeye başlayınca bakla, karabiber ve tuz katılır.
- # Karışım 5 dakika pişirildikten sonra suyunu çeken makarnayla birleştirilir ve karıştırılır.
- # Kapağı kapalı olarak 10 dakika dinlendirilir.
- # Servis sırasında kıyılmış maydanozla süslenir.

Not: Aynı tarif nohutla da hazırlanabilir.