



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTIKLI MAKARNA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Yeterince Nane

1 Paket boru makarna

Yeterince tuz

1 Adet soğan

Yeterince karabiber

1 Adet havuç

2 Diş sarımsak

3 Dal taze soğan

3 Çorba Kaşığı çekilmiş antepfıstığı

Havucu temizleyip minik küpler halinde doğrayın. Sarımsakları ezin. Kuru ve taze soğanları doğrayın. Yağı tavada eritip soğanı pembeleştirin. Sarımsak, taze soğan ve havuçları ekleyip hafif kavurun. Bir tutam tuz, nane ve karabiber serpin. Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. Havuçlu karışım ve antepfıstığını ilave edin. Tuzunu ayarlayıp harmanlayın ve sıcak olarak servis yapın.