



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ MAKARNA

400 gr makarna
100 gr salça
150 gr zeytinyağı
1 dal biberiye otu
1 diş sarımsak
1 kahve fincanı et suyu

Bir tencereye zeytinyağı konulur ve dumanı çıkıncaya kadar kavrulur. Salça et suyu ile eritilir, biberiye otu ve sarımsakla birlikte yağ ilâve edilir. Birkaç dakika kuvvetli ateşte pişirildikten sonra biberiye otu ve sarımsak çıkartılır ve bu sos tuzlu suda haşlanmış ve süzölmüş makarnanın üstüne dökölüp, karıştırılır.