



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ YÜKSÜK MAKARNA

<https://www.berrakmakarna.com.tr/>

1 paket yüksük makarna
750 gr. domates (kabukları kesilip doğranmış)
1 adet soğan (doğranmış)
1 su bardağı süt
1, 2 adet acı sivribiber (ince doğranmış)
1 diş sarımsak
1 kahve fincanı çedar peyniri (zar biçiminde doğranmış)
Kimyon, tuz, karabiber

Kalın dipli bir tencereye domatesi, soğanı ve sütü ekleyip kaynamaya bırakın. Ardından makarnayı, acı sivri biberi, sarımsağı, kimyonu, tuz ve karabiberi ekleyip kısık ateşte 2 dakika kadar pişirin (Makarnaların yapışmaması için ara sıra karıştırın). Fırınınızı açıp ısınmasını bekleyin. Bu arada tencereye makarnaların üstünü örtecek kadar su ekleyin ve makarnalar yumuşayınca ve sosu pelte kıvamı alıncaya kadar yaklaşık 7 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp makarnayı bir fırın kabına aktarın. Üstüne peynir parçalarını serpiştirin. Peynirler eriyinceye kadar 2-3 dakika pişirin ve sıcak olarak servis yapın.