



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİN BİBERLİ MAKARNA

1 paket makarna
10 adet cin biber turşusu
2 adet taze kırmızı biber
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Biberlerin tohumları çıkarılır ve mümkün olduğunca ince kıyılır. Cin biber turşuları da tohumlarıyla kıyılır. Yağlar bir tavaya konur, biber atılır ve gevşeyene kadar kavrulur. Cin biber turşusu eklenir, 1 dakika sonra ateşten alınır. Haşlanmış ve suyu süzölmüş makarnaya eklenir ve karıştırılır.