



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ MAKARNA

Yarım paket makarna
200 gram hamsi
3 orba kaşığı mısır unu
2 orba kaşığı tereyağı
1 adet pırasa
1 adet domates
3 orba kaşığı zeytinyağı
Kekik, tuz, karabiber

Tencereye 3 su bardağı suyu koyup kaynatın. İçine tuzu ve makarnayı ilave edin, 14 dakika haşlayıp süzün. Ayıklanmış hamsiyi ikiye bölün. Pırasayı ince ince kıyın. Tavaya koyduğunuz tereyağını eritip pırasa ve hamsileri 3 dakika sote edin. Üzerine doğranmış domatesi, zeytinyağını süzölmüş makarnayı ve baharatları koyup harmanlayın. Hepsini beraber 4 dakika daha pişirip sıcak servis yapın.