



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHARLI ACILI MAKARNA

- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 paket kalem makarna
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı pul biber
- 300 gr karnabahar
- 1 çay bardağı kaşar peyniri rendesi
- 3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- 3 yemek kaşığı limon suyu
- 3 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Derin bir tencereye su ve tuz koyup kaynatın. Su kaynayınca makarnaları ekleyip 10 dakika pişirin. Tenceredeki sudan bir bardak ayırıp kalanı süzün.

Geniş bir tencereyi orta hararetli ateşe alın. 2 yemek kaşığı margarini tencerede eritin. Soğanı ve sarımsağı kavurun. Pul biberi ve karnabaharları ekleyip arada karıştırarak bir süre daha kavurun. Makarnadan ayırdığınız suyu karnabaharlara ekleyin. Karnabaharlar yumuşayana kadar pişirin. Tencereye makarnaları ekleyin. Peyniri, maydanozu ve limon suyunu ilave edin. Tuz ve karabiber serpererek hemen servis yapın.

