



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 BİBERLİ MAKARNA

- 1 paket makarna
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet turuncu biber
- 1 adet sarı biber
- 1 tatlı kaşığı tane kekik
- 2 yemek kaşığı parmesan peyniri
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 çay kaşığı tuz

Kaynayan tuzlu suya makarnaları ekleyip, 8-10 dakika haşlayıp süzün.

Soğanları zar şeklinde doğrayın, biberleri ince ince kıyın. Tavaya 2 yemek kaşığı zeytinyağını koyup ince ince kıldığınız biberleri, soğanı, karabiber ve tuzu koyun. 5 dakika karıştırarak suretiyle kavurun.

Hazırladığınız biberli harcı makarnaya karıştırıp 3 dakika da makarnayla kavurun. Sıcak servis yapın.

