



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACIBİBER SALÇALI MAKARNA

50 gr. iri düdük makarna  
1 baş soğan  
2-3 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı acıbiber salçası  
1 demet maydanoz  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Yeterince tuz, biber

### YAPILIŞI:

Makarnayı tuzlu suda haşlayınız. 8-10 dakika dişe yapışmayacak kıvamda haşlamak yeterlidir. Soğanları yıkayıp ayıklayınız. Rendenin ince tarafıyla rendeleyiniz. Sarımsakları soyup havanda tuzla ezerek dövünüz. Bir kaşık zeytinyağında soğanları az bir şey öldürmek için kavurunuz. İki çorba kaşığı acıbiber salçasını soğanlara katarak karıştırınız. Dövdüğünüz sarımsağı ilave ediniz. Maydanozları yıkayıp ayıkladıktan sonra çok ince kıyınız. Salçayı ateşten indirmeden önce maydanozları katıp bir iki çeviriniz. Salçayı ateşten aldıktan sonra içine kalan bir kaşık zeytinyağını katarak sulandırınız. Tuzunu, biberini ekiniz. Bu sırada kaynayan sudan kevgirle süzerek makarnaları sıcak bir kaba aktarınız. Hemen üstüne hazırladığınız salçayı dökünüz. İki kaşık kullanarak havalandırarak salçanın makarnayla karışmasını sağlayınız. Soğumasına fırsat vermeden hemen sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Makarna haşlandıktan sonra da pişmeye devam eder. Bir süre içinde salçayla pişerek lezzet kazanır. Onun için ikramda acele ediniz. Soğuduktan sonra makarna tekrar ısıtılırsa bütün tadı kaçar.