



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI KARNABAHARLI MAKARNA

4 yemek kaşığı margarin
250 gr, kalem makarna
1 adet orta boy karnabahar
100 gr, eski kaşar
3 yemek kaşığı taze limon suyu
1 adet orta boy kuru soğan
4 diş sarımsak
3 tatlı kaşığı acılı pul biber
3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
Tuz
1 çay kaşığı karabiber

Makarnaları kaynamış suda 10 dakika haşlayın. Makarnayı haşladığınız sudan 1 bardak ayırıp süzün. Margarin tencerede eritin. Soğanı ve sarımsağı ilave edip soğanlar karamelize oluncaya dek 7 dakika kavurun. Pul biberi ve karnabaharları ilave edip arada karıştırarak 5 dakika pişirin. Makarnadan ayırdığınız suyun yarısını karnabaharlara ekleyin. Karnabaharlar yumuşayana dek 5 dakika pişirin. Su azalırsa kalan yarısını da ilave edin. Tencereye makarnaları ilave edin Peyniri, maydanozu ve limon suyunu ekleyin Tuz ve karabiber serpererek sıcak, sıcak servis edin.