



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI KARNABA HARLI MAKARNA

Zeliha Sılığ

225 gr kalem (penne) makarna
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 kuru soğan, yemeklik doğranmış
3 sarımsak, kıyılmış
3/4 tatlı kaşığı pul biber, ya da arzuya göre daha fazla
1 karnabahar, yaklaşık 340 gr, 2,5 cm lik parçalar halinde doğranmış
yarım su bardağı parmesan veya eski kaşar (ben çerkez peyniri kullandım)
3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
3 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu
tuz
elde çekilmiş 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 hararetili ateşe alın. Tereyağını tencerede hafif kahverengileşmeye başlayana kadar eritin. Zeytinyağını, soğanı ve sarımsağı ekleyip soğanlar karamelize olana kadar 7 dakika kavurun. Pul biberi ve karnabaharları ekleyip arada karıştırarak bir süre daha 5 dakika pişirin. Makarnadan ayırdığınız suyun dörtte üçünü karnabaharlara ekleyin. Karnabaharlar yumuşayana kadar 5 veya 7 dakika pişirin. Su az gelirse kalanı da ekleyin. Tencereye makarnaları ekleyin. Peyniri, maydanozu ve limon suyunu ilave edin. Tuz ve karabiber serpererek hemen servis yapın.