



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ADANA USULU MAKARNA

1 adet kesme makarna  
3 adet kuru soğan  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
yarım demet maydanoz  
2 yemek kaşığı margarin  
1 yemek kaşığı zeytinyağ  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz

Kaynayan suya tuz koyun. Makarnayı atıp 7-8 dakika kaynattıktan sonra süzün. Tavada margarini eritin, küçük küpler şeklinde doğranmış soğanı, kıymayı, karabiber ve tuz atın. Kıyma suyunu bırakıp çekene kadar karıştırarak kavurun. Biber salçası ve pul biber ilave edin. Hazırladığınız sosa makarnaya ekleyip 4 dakika karıştırın. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.