



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALAVARA MAKARNA (İZMİR)

Yarım paket makarna
1 yemek kaşığı tereyağı
1 kutu konserve mısır
2 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı kuru nane
Karabiber
Rendelenmiş kaşar peyniri

İlk olarak makarnayı haşlayın ve süzün.

Tavayı ocağa alın. Tereyağı ve salçayı ekleyip kavurun. Üzerine bir miktar su ekleyip pürüzsüz bir kıvam elde edin.

Makarnayı servis tabağına alın.

Üzerini nane, karabiber, salça, peynir ve mısırla süsleyip servis edebilirsiniz.

