



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN MAKARNASI

Malzemeler

1 paket makarna
1 soğan
Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı
Nane
Kekik
İçim Kaşar Peynir
Sarımsak
Pul biber
İçim Süt
Salça

Hazırlanışı

Makarna haşlanır. Aldante kıvama gelince süzülür, hafif sudan geçirilir. Başka bir kaptay yarım bardak süt, 2 yemek kaşığı salça ve 1 çay bardağı su karıştırılır. Tencereye yağ konularak kızdırılır. Yağ kızdıktan sonra soğanlar küçük küçük doğranır ve yağda kavrulur. Soğanlar pembeleştikten sonra 1 adet sarımsak çok küçük şekilde küp küp kesilir ve soğanla birlikte kavrulur. Kavrulduktan sonra ayrı kaptay hazırladığımız süt, salça, su karışımı tencereye ilave edilir. Bunları da karıştırdıktan sonra kekik, nane, pul biber ve istenildiği kadar baharat çeşidi ilave edilir ve kavrulur. Son olarak karışıma makarna atılır. Tabağa konulan makarnanın üzerine rendelenmiş kaşar ve ince kesilmiş kırmızı dolmalık biberle servis yapılır.