



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN MAKARNASI

1 paket makarna
yarım bardak süt
1 adet soğan
50 gr margarin
1 yemek kaşığı salça
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Makarna haşlanır. Başka bir kapta yarım bardak süt, 2 yemek kaşığı salça ve 1 çay bardağı su karıştırılır. Tencereye sana yağı konularak kızdırılır. Margarin kızdıktan sonra soğanlar küçük küçük doğranır ve yağda kavrulur. Soğanlar pembeleştikten sonra 1 diş sarımsak çok küçük şekilde küp küp kesilir ve soğanla birlikte kavrulur. Kavrulduktan sonra ayrı kapta 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.



Fotoğraf "murat can" tarafından gönderildi. 17.05.2015