



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇÜEZLİ BURGU MAKARNA

- 1 paket burgu makarna
- 2 adet ançüez
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı toz rezene
- 1/2 çay kaşığı muskat
- 1.5 çay bardağı domates püresi
- 1/2 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ince dilimlenmiş)

Zeytinyağında soğan ve sarımsakları 2 dakika soteledikten sonra biber, muskat ve rezene ilave ederek 1 dakika daha pişirin.

Daha sonra domates püresi, portakal kabuğu, şeker ve kabaca doğranmış ançüezleri ilave ederek pişirmeye devam edin.

Bol tuzlu kaynar suda makarna haşlanarak, pişirme suyundan 1 kepçe domates sosa ilave edilerek sosun kıvamı ayarlanır.

Son olarak makarna sosla birleştirilir.