



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇUEZLİ MAKARNA

375 gr. kalın kalem makarna
2 yemek kaşığı margarin
300 gr. konserve ançuez
2 yemek kaşığı taze biberiye yaprağı
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 adet limon
250 ml. süt
100 ml. krema
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı karabiber
Yeterince su

Makarnayı haşlayıp süzün.

Tuz ile tatlandırın.

Bir sos tenceresinde yağı eritin.

Ançuez, taze biberiye, ince kıyılmış sarımsak, rendelenmiş limon kabuğu rendesi ve halka doğranmış soğanları soteleyin.

Soğanlar yumuşayınca süt, limonun suyu ve kremayı ekleyip iyice karıştırın ve 3-4 dakika daha pişirip ateşten alın.

Makarnayı bir kapta sosla iyice harmanlayın.

Karabiber serpip biberiye yapraklarıyla süsleyin ve servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 19.05.2015