



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARRABBIATA SOSLU BURGU MAKARNA

1 paket Nuh'un Ankara Burgu Makarna
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 orta boy soğan
2 adet yeşil biber
4 diş sarımsak
750 gr. küp kesilmiş domates
350 gr. etli salam
acı kırmızı biber
tuz, karabiber

4 çorba kaşığı zeytinyağını kızdırıp, doğradığınız soğanları kavurun. 2 adet yeşil biberi doğrayıp ekleyin ve kavurun. Doğradığınız sarımsakları ilave ettikten sonra, karışımı biberler yumuşayınca kadar kavurun. Küp domatesleri, karabiberi ve acı kırmızı biberi ilave ettikten sonra, domatesler suyunu çekene kadar pişirin. İstenen kıvama gelince, önceden pişirdiğiniz Nuh'un Ankara Burgu Makarnasının üzerine dökün ve servis yapın.

