



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABA HARLI ACILI MAKARNA

- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 paket kalem makarna
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı pul biber
- 300 gr karnıbahar
- 1 çay bardağı kaşar peyniri rendesi
- 3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- 3 yemek kaşığı limon suyu
- 3 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Derin bir tencereye su ve tuz koyup kaynatın. Su kaynayınca makarnaları ekleyip 10 dakika pişirin. Tenceredeki sudan bir bardak ayırıp kalanı süzün.

Geniş bir tencereyi orta hararetili ateşe alın. 2 yemek kaşığı margarini tencerede eritin. Soğanı ve sarımsağı kavurun. Pul biberi ve karnıbaharları ekleyip arada karıştırarak bir süre daha kavurun. Makarnadan ayırdığınız suyu karnıbaharlara ekleyin. Karnıbaharlar yumuşayana kadar pişirin. Tencereye makarnaları ekleyin. Peyniri, maydanozu ve limon suyunu ilave edin. Tuz ve karabiber serpererek hemen servis yapın.

