



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM SOSLU MAKARNA

1 paket burğu makarna
1 su bardağı iç badem
Yarım ekmek içi
1 su bardağı süt
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı pulbiber
Tuz

Ekmek içini ufalayıp derin bir kasede sütle ıslatın. Tuz, badem ve sarımsak ilave edip robotta püre haline getirin. Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. Sıvıyağı ekleyip harmanlayın. Hazırladığınız bademli sosu tavaya alıp kısık ateşte ısıtın. Makarnayı servis tabağına alıp üzerine bademli sosu yerleştirin. Margarini tavada eritip pulbiber ekleyin ve bademli sosun üzerine gezdirerek dökün. Sıcak olarak servis yapın.