



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI MAKARNA

1 paket makarna
2 adet tavuk bulyon
2 domates
1 yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı tereyağı
3/4 su bardağı su
Yarım demet maydanoz
Nane
Pul biber
Tuz

Makarnayı haşlayın, süzün ve sos hazırlanana kadar süzgeçte bekletin. Salçayı kızgın yağda kavurun ve üzerine suyun yarısını yavaş yavaş ekleyerek sulandırın. Hemen sonra pul biber, nane ve tuzu ekleyin karıştırın. Su kaynamaya başlayınca suyun diğer yarısını da ekleyip bulyon ve maydanozu da katın iyice karıştırın. Beklettiğiniz makarnayı suyunu iyice süzdükten sonra tenceredeki sosa ekleyip karıştırın ve domatesleri doğrayın. Makarnayı sosla beraber tencerede 1-2 dakika ara ara karıştırın. Dilerseniz üzerine peynir de rendeleyebilirsiniz.

