



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN MAKARNASI

Yarım paket Nuh'un ANKARA makarnası

Yarım paket margarin

1 küçük karnabahar

2 dilim bayat ekmek

Tuz

Karabiber

Sirke

Karnabaharı küçük parçalara ayıralım. Sirkeli suda iyice yıkayıp süzelim. Sonra kaynayan tuzlu suda üç dakika kadar haşlayalım. Makarnayı aynı suya atıp haşlamaya devam edelim. Makarnalar yumuşayınca süzelim, yıkamadan hepsini bir kaba alalım. Sıcakta bekletelim. Margarini kızdıralım. Bayat ekmeği ufalayıp şöyle bir kızartalım ve karnabaharlı makarnaya katıp ezmeden karıştıralım. Hafif ateşte yeterince ısıtıp, karabiber gezdirerek servis edelim.

Not: Karnabaharın suyuyla haşlanan makarna, apayrı bir lezzet kazanacak ve değişik bir tatla sofralarınızı şenlendirecektir.

