



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ MAKARNA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram makarna,
8 kaşık zeytinyağı,
1 dal biberiye otu,
1 küçük kutu domates salçası,
1 diş sarımsak,
yeteri kadar tuz,
1 kahve fincanı et suyu.

Yapımı: Zeytinyağını tencereye koyarak ateşe oturtun. Yağ dumanı çıkıncaya kadar kızdıktan sonra bir kahve fincanı ılık et suyuyla eritilmiş olan domates salçasıyla biberiyeyi ve sarımsağı yağın içine atın. Salçayı yüksek ateşte birkaç dakika pişirdikten sonra biberiyeyi ve sarımsağı içinden çıkarın. Sonra bu salçayı tuzlu suda haşlanmış ve süzölmüş makarnanın üstüne döküp harmanladıktan sonra servis yapın.
