



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİNGENE MAKARNASI

- 1 paket burgu makarna
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 orba kaşığı ketçap
- 2 orba kaşığı mayonez
- 1 orba kaşığı hardal

Makarna bol kaynar tuzlu suya atılır. 10-12 dakika haşlanır ve süzgeçten geçirilir sonra soğuk suya tutulur, iyice süzölür. Makarna tekrar tencereye atılır, ateş yakılır, tereyağı katılır, bir kaç dakika çevirerek pişirilir. Ketçap, mayonez ve hardal bir atal yardımıyla iyice çırpılır. Makarna tabaklara servis edilir. Üzerine mayonez, ketçap ve hardal karışımı gezdirilir.