



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖREKOTLU MAKARNA

2 su bardağı makarna
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı çörekotu
2 adet domates salçası
2 diş sarımsak
Tuz, karabiber, kekik, şeker

Makarnayı haşlayıp süzün. Üzerine hemen zeytinyağını döküp karıştırın. Bu şekilde servis tabağına alın. Salça, tereyağı ve baharatları ocak üzerinde küçük bir tavada 2 dakika kaynatın ve makarnanın üzerine dökün. Çörekotunu öylece üzerine serpin. Sıcak olarak servis yapın.