



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DEREOTLU LİMON SOSLU BURGU MAKARNA (İTALYA)

250 g burgu makarna  
25 cl. (1 su bardağı) süt  
bir tutam tuz  
1 tatlı kaşığı kimyon tohumu  
3 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)  
5 cm limon kabuğu  
2 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

Süt, tuz, kimyon tohumları, limon suyu ve limon kabuğunu kalın dipli bir tencerede karıştırıp, tencereyi harlı ateşe oturtarak, karışımı birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, karışımı 3 dakika pişirdikten sonra, makarnaları ekleyerek, üstlerini iyice örtecek kadar su katın ve tencerenin kapağını kapatıp, ara sıra karıştırarak, makarnalar yumuşayınca ve diplerinde 4 çorba kaşığı sıvı kalıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin (suyunu çok çekerse, makarnaların yapışmasını önlemek için biraz su ekleyin). Tencereyi ateşten alıp, limon kabuğunu çıkarttıktan sonra, limon soslu makarnayı bir servis tabağına aktararak, üstüne dereotlarını serpiştirin ve servis yapın.