



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV MAKARNASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım kg Ev Makarnası

3 Çorba Kaşığı Kızarmış Kaymak Yağı

Tuz

Su

Önceden pembeleşinceye kadar kavrulmuş makarna, ateş üzerinde kaynamakta olan tuzlu suya katılır. Tahta kaşıkla birbirine yapışmaması için birkaç kez karıştırılır. Yaklaşık on dakika kadar haşlandıktan sonra bir tel süzgeçle süzülerek üzerine bol miktarda soğuk su gezdirilir. Haşlanarak suyu süzölmüş makarnanın içine kızartılmış kaymak yağı katılarak karıştırılır. Tencere içerisinde ateş üzerine konularak birkaç kez tahta kaşıkla karıştırılıp ısıtılarak servise hazırlanır.

Not: Makarnanın içine isteğe göre, kaymak yağı yerine kavrulmuş kıyma veya maydanozlu peynir de kullanılmaktadır.

