



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FANFIN MAKARNA

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 paket makarna

7-8 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

1 adet orta boy kuru soğan

1-2 diş dövülmüş sarımsak

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Sos için:

1 su bardağı krema

1 su bardağı tavuk suyu

2 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan, eski kaşar ya da robotta çekilmiş Mihaliç peyniri

Öncelikle soğanı ince ince yemeklik doğrayın. Sarımsağı dövün.

Geniş ve derin bir makarna tenceresinin içine 7-8 su bardağı su koyun ve kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başlar başlamaz tuzunu atın. Makarnayı suya ekleyin ve bir tahta kaşıkla karıştırın. Yine ara sıra karıştırma işini ihmal etmeden 8-10 dakika kadar makarnayı pişirin. Süzüp bir kenara koyun.

Sos için bir sos tavasına sıvı yağı koyup, hemen dövülmüş sarımsakla ince kıyılmış soğanları ekleyin. Bir tahta kaşıkla karıştırarak, soğanların rengi iyice sararınca kadar 5-6 dakika kavurun.

Sosun daha düzgün ve homojen yapıda olması için, derin bir tasın içinde krema, et suyu, un, tuz, karabiberi çatala iyice çırpın ve kavralan soğanların üzerine aktarın. Yine tahta kaşıkla sürekli karıştırarak sos katılaşıp, koyulaşıp, muhallebi kıvamına gelinceye değin pişirin.

Sıcakken haşlanmış makarnaları sosun içine ekleyip, fazla ezmeden hafifçe karıştırın. Eğer varsa parmesan peyniri rendesini ilave edip çok ince kıyılmış maydanozla da karıştırabilirsiniz. Sıcak olarak servis edin.

