



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PAPPERDELLE

- 1 paket papperdalla makarna
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 4 adet havuç
- 4 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı margarin
- 2 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı kekik
- 1 adet kesme şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Makarnamızı 1 kaşık tuzla haşlıyoruz.havuçları şerit halinde doğrayıp sana yağda soteliyoruz. 2 çorba kaşığı margarini tavaya alıyoruz ve ince kesilmiş sarımsakları ekleyip 1 dakika karıştırıyoruz. Sarımsaklar renk değıştirince ocağı kapatıyoruz ve makarnamızı ekleyerek karıştırıyoruz. Kalan 2 çorba kaşığı margarini ve suyla incelttiğimiz salçaları sos tenceresine alıyoruz. Kısık ateşte 5 dakika, sos hafif koyulaşana kadar pişiriyoruz.Toz şeker, tuz ve karabiberini ekleyip karıştırarak ocağı kapatıyoruz. Makarnamızı servis tabağına alıp üzerine havuçlarımızı koyuyoruz. Sosumuzdan döküp kekik serpererek bekletmeden sıcak servis yapıyoruz.

