



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNT USULU MISIRLI MAKARNA

- 1 paket burğu makarna
- 1 su bardağı haşlanmış süt mısırı
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı garam masala
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 kahve fincanı su

Makarna haşlanır, suyu süzülür. Diğer yanda havuç ve soğan soyulur, çok ince doğranır. Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca soğan ve havuç atılır. Açık kahverengi olana kadar kavrulur. Üzerine mısır, garam masala, zerdeçal, toz biber ve tuz ilave edilir. Son olarak sıcak su gezdirilir. Bir kaç dakika pişirilir. Üzerine haşlanmış makarna eklenir, karıştırılır, 1-2 dakika daha pişirilir.