



KALAMARLI MAKARNA

Yarım paket sekilli spagetti
300 gr kalamar
1 soğan
4-5 dal maydanoz
2 çorba kasığı zeytinyağı
2 çorba kasığı sıcak su

Makarnayı tuzlu suda haslayın. Kalamarları halka halka kesip ikiye bölün. Soğanı kiyin, maydanozu yıkayıp ince ince doğrayın. Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanı pembeleştirin. Kalamarları ekleyip tuz ve karabiber serpin. 2 çorba kasığı sıcak su ilave edip karıştırın. Kısık ateşte 15-20 dakika kapagi kapalı olarak pişirin. Makarnayı süzüp kalamarlı karışımına ekleyin ve harmanlayın. Servis tabagina alıp üzerine maydanoz serpin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 31.05.2015