



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHARLI MAKARNA

Su 1L
Makarna 1/2 paket
Zeytinyağı 4 yemek kaşığı
Soğan 1 adet
Karnabahar 200 gram
Sıcak su 1 su bardağı
Ceviz 2 yemek kaşığı
Karabiber 1/2 çay kaşığı
Kuru nane 1 çay kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Dereotu 1/2 demet

İlk olarak makarnaları haşlamak için bir tencereye suyu ve makarnaları ekleyip pişirin.
Ardından başka bir tencere içerisinde yağ ve ince kıyılmış soğanları ekleyip kavurun.
Ardından ince ince kesilmiş olan karnabaharları da ekleyip kavurmaya devam edin ve son olarak suyunu ilave edip pişmesini sağlayın.
Daha içerisinde makarnaları ve diğer malzemeleri de ekleyip karıştırın son olarak ince ince kesilmiş olan dereotunu ekleyip servis edebilirsiniz.

