



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA KAVURMALI MAKARNA

<http://www.bandak.gr>

- 1 «Bandak Dana Kavurması»
- 1 Paket ince makarna
- 1 Demet taze maydanoz
- 4 Kaşık doğal zeytinyağı
- Taze çekilmiş karabiber
- 1/4 tercihe göre sert beyaz peynir
- İnce ve kalın tuz

Makarnamızı pişirme önerisini dikkate alarak haşlıyoruz. Haşlama esnasında 1 yemek kaşığı kalın tuz ve 1 yemek kaşığı yağ ekliyoruz.

Haşlandıktan sonra suyunu iyice süzüyoruz ve soğumaması için tekrar tencereye boşaltıp, bir kaşık çığ yağ ilave edip karıştırıyoruz.

Bütün bir kavurmayı ufak küpler halinde doğruyoruz. Önceden yıkanmış maydanozun saplarını ayırdıktan sonra ince ince kıyıyoruz. Aynı şekilde beyaz peyniri de iri şekilde elimizle parçalıyoruz. Tüm malzemeleri kaba ekledikten sonra doğal zeytin yağı ve bir miktar tuz ilave ediyoruz.

Makarnamızı 2 büyük siğ tabakta (derin değil) servis ediyoruz.

Üzerine kavurmalı karışımdan arzu ettiğimiz kadar ilave ediyor son olarak bol karabiber ekliyoruz.

