



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMALI MAKARNA

1/2 paket makarna
1 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı sıvı yağ
Üzerine:
1 paket kavurma
2 diş sarımsak
Pul biber, karabiber, kimyon
1 ay bardağı sıcak su

Bir tencereye bol su koyup sıvı yağı ekleyin ve makarnaları yaklaşık 12 dakika haşlayıp süzün. Tereyağında 2-3 dakika çevirip servis tabağına alın. Bir tavaya kavurmayı koyup üzerine kimyon, pul biber, karabiber, entilmiş sarımsak ve sıcak su ilave edin. 5 dakika pişirip makarnanın üzerine dökün. Dilerseniz sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapın.