



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI HAVYARLI MAKARNA

1 paket penne makarna  
2 yemek kaşığı margarin  
2 diş sarımsak  
100 gr. kırmızı tuna havyarı  
5 dal maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Penne makarnayı dişe biraz sert gelecek şekilde haşlayın. Ateşten indirip hemen süzün. Diğer taraftan bir kaba margarini koyun. Üzerine çok ince doğranmış iki diş sarımsağı atın, tuzunu ekleyin ve 1 dakika kadar çok kısık ateşte pişirin. Sarımsakların beyazlığını kaybetmemesine dikkat edin. Sonra penne makarnayı tencereye boşaltın. Üzerine havyarı dökün ve iyice karıştırın. Çok kısık ateşte 1-2 dakika kadar beklettikten sonra indirin. Servis tabağına alın. Üzerini maydanoz ve karabiber ile süsleyerek, servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 24.05.2015