



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZIBİBERLİ MAKARNA

4 kişilik Malzemesi
1 çorba kaşığı margarin
1 paket burğu makarna
2 kırmızı biber
5 dilim salam,
3 soğan
100 gr beyaz peynir
1 çay kaşığı kırmızı tozbiber
1-2 dal maydanoz,
tuz

Dolmalık biberleri fırında köz-leyin. Kabuklarını soyup iri şeritler halinde kesin. Beyaz peyniri ufalayın. Soğanları küçük küçük doğrayın.

Margarini tencerede eritip soğanları pembeleştirin. Kırmızı tozbiber ve 1 tutam tuz serpin. Dolmalık biberleri ekleyip kısık ateşte hafifçe kavurun. Salam dilimlerini küçük küçük doğrayıp teflon tavada hafifçe kavurun. Beyaz peyniri ekleyip ateşten alın.

Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. Hazırladığınız biberli karışıma ekleyin. Salamlı karışımı ilave edip harmanlayın. Maydanozu kıyıp makarnanın üzerine serpiştirin ve sıcak olarak servis yapın.