



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY MAKARNASI

Yarım paket Nuh'un ANKARA çubuk makarnası
Yarım paket margarin
6 adet yumurta
3 adet domates
1 çorba kaşığı salça
3 diş sarımsak
1 küçük baş soğan
Tuz
Kırmızıbiber

Margarini eritelim. Yarısını, usulünce haşladığımız makarnaya katıp karıştıralım. Diğer yarısında rende soğan ve kıyılmış sarımsakları öldürelim. Kabuksuz, çekirdeksiz domatesleri ve salçayı katalım. On-onbeş dakika kadar suyunu ayarlayarak pişirelim. Boza kıvamına gelsin. Tel süzğünden bu sosu süzelim. Yağladığımız tepsi ya da yanmaz cam kaba makarnayı sosla harman ederek koyalım. Altı yumurta için yuva açalım, yumurtaları bu yuvalara özenle kuralım. Sıcak fırına salalım. Yumurtaların beyazları pişince çıkarıp, kırmızı biber ve maydanoz parçalarıyla süsleyerek servis edelim.

[ML® Köy Aziği için tıklayın](#)

