



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZ BİBERLİ MAKARNA

2 adet kırmızı et biberi
1 paket makarna
4 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet kuru soğan
1 su bardağı beyaz peynir
tuz
kırmızı toz biber

Biberler közlenir, tıhumları çıkarılır, şerit şeklinde doğranır, sıvıyağda ince doğranmış kuru soğan pembeleştirilir, tuz ve kırmızı toz biber atılır. Közbiberler eklenip, kısık ateşte çevrilir. En son beyaz peynir atılır, ateşten alınır. Makarna bilindiği gibi haşlanır, servis tabağına aktarılır, üzerine hazırlanan sos konur, servis edilir.