



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ KIRMIZIBİBERLİ VE GARNİTÜRLÜ MAKARNA

<https://www.komgida.com.tr>

1 paket Golda veya Melda makarna
3 adet kırmızıbiber
Yarım su bardağı garnitür
1 domates
1 paket Tavuk Bulyon
1 kuru soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 diş sarımsak
Kekik
Nane
Karabiber

Burgu makarnayı 1 paket Tavuk Bulyon eklenmiş kaynar suda haşlayın. Kuru soğanı küp küp doğrayın. Zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Közlenmiş kırmızıbiberleri ince ince dilimleyip, soğanlarla birlikte kavurmaya devam edin. Üzerine kekik,nane, karabiber, dövülmüş sarımsak, küp küp doğradığınız domatesleri ve garnitürü ekleyip, kavurmaya devam edin. Haşlanmış makarnayı süzün ve derin bir kaseye alın. Makarnaların üzerine hazırladığınız sebzeli karışımı dökün ve iyice karıştırdıktan sonra sıcak olarak servis yapın.