



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA CİPSİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 paket makarna (uzunluğundan dolayı spagetti makarna kullanmayın)
3 yemek kaşığı mısır unu
2 yemek kaşığı toz parmesan peyniri
1/4 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
Toz kırmızı biber

Makarnayı bol suda 8-10 dakika kadar haşlayıp süzün. Haşlayıp suyunu süzdüğünüz makarnalarınızı soğuk suya tutup iyice yıkayın.

Mısır unu, parmesan peyniri, taze çekilmiş karabiber ve toz kırmızı biberi karıştırıp haşlanmış makarnalar ile harmanlayın. Makarnaları yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsilerine tek kat olacak şekilde yayın ve 200 derece fırında 10-12 dakika pişirin.

Sarımsaklı yoğurt sos ya da acı sos ile servis edebilirsiniz.

