



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA

Sakarya İzci Grubu Yemek Kitabı

3 paket makama

1/2 paket margarin

Tuz

Süzmemek için su miktarı: 1,5 litre/paket

Gerekli miktarda ölçülü su kaynatılır.

Su kaynama başlarken bir yemek kaşığı tuz ve kullanılacak margarinin

a) Makarna süzölmeyecekse: 3/4'ü

b) Makarna süzölecekse: 1/4'i eklenir.

Makarnalar eklenir, yumuşayınca kadar karıştırılmadan kapağı kapalı pişirilir.

Tencere çok doluysa, suyun taşmasını engellemek için bir müddet sonra kapak açılabilir, makarnalar dibe yapışmasın diye az ve öz karıştırılabilir.

a) Makarna süzölmeyecekse: Suyunu çektikten sonra

kalan 1/4 margarin eklenir, karıştırılır. Makama, kapağı kapalı 5 dakika bekletildikten sonra servise hazırdır.

b) Makarna süzölecekse: Kalan fazla su dökölür, makarnalar (soğuyana kadar) soğuk sudan geçirilir. Boşalan tencerede kalan 3/4 margarin eritilir, tencereye suyu iyice süzölmüş soğuk makarnalar ve bir yemek kaşığı tuz ilave edilir. Dibi tutmasın diye az ve öz karıştırılarak ısıtılır.