



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI PİRZOLA

Yarım paket spagetti makarna
2 orba kaşığı acı biber salçası
2 orba kaşığı tereyağı
1 adet soęan
4 orba kaşığı zeytinyağı
3 diř sarımsak
Kekik, tuz, karabiber
3 adet patates
8 adet pirzola

Patatesleri soyup elma dilimi gibi doğrayın, fırın tepsisine koyup üzerine bir miktar yağ gezdirin ve 200 derecede kızarıncaya kadar pişirin. Makarnayı 15 dakika kaynatıp süzün. Ezilmiş sarımsakları, salçayı ve rendelenmiş soğanı tereyağında 5 dakika kadar pişirin. Daha sonra içine süzülmüş makarnayı koyup karıştırın. 5 dakika birlikte pişirin. Yağsız tavada pirzoların iki yüzünü de kızartın. Üzerine baharatları ve zeytinyağını koyup 3 dakika kadar pişirin ve spagetti ile beraber servis tabağına koyun. Yanında kızartılmış patateslerle beraber servis yapın.