



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNAYLA YAPILMIŞ GÖZLEME

<https://www.sultanmarketing.kz>

400 g Sultan spagetti
3 yemek kaşığı ceviz
1 demet yeşil soğan
3 yumurta
4 yemek kaşığı un
Maydanoz
Bitki yağı
4 adet soğan
Kırmızı biber
Karabiber
100 ml süt
1 kabak
4 domates
Zeytinyağı
Şeker
4 çay kaşığı ketçap
125 g sebze suyu

Sultan spagetti makarnasını tuzlu kaynamış suda 10-12 dakika pişirin (1 litre suda 100 g makarna). Suyu dökün.
Yeşil soğanı yuvarlak şekilde kesin. Cevizi ufaltıp kavurun. Maydanozu doğrayıp soğan, ceviz ve spagettiyle karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.
Yumurtayı sütle çalkalayıp üzerine un ekleyin ve onları katkıyla karıştırın. 30 dakika bekletin.
20 gözlemeyi bitkisel yağda pişirip ılık bir yere koyun.
Soğanı 8 parçaya bölün. kabağı dörtgen şeklinde doğrayın. Domatesleri yıkayıp herbirini 8 parçaya bölün. Hepsini zeytinyağında kavurun.
Şeker, tuz ve biber koyun. Ketçap ve sebze suyu ekleyip 10 dakika haşlayın. Tabaklara gözlemeyle birlikte koyun.



