



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ MAKARNA

<https://turkinfo.hu>

Krumplis tészta, avagy gránátos kocka

0,5 kg makarna

1 kg patates

Yarım çay bardağı sıvı yağ

2 adet soğan

4 diş sarımsak

1 yemek kaşığı domates salçası

½ yemek kaşığı biber salçası

Kırmızı pul biber, tuz, karabiber

Büyük bir tencerede tuzlu su kaynatıyoruz. Soğanı küp küp doğruyoruz, sarımsağı eziyoruz. Patatesleri 2 cm büyüklüğünde, küp şeklinde doğruyoruz.

Ayrı bir tencerede sıvı yağın üstünde soğanı kavruyoruz. Sarımsağı ilave ettikten sonra kokusu çıkana kadar karıştırıyoruz. Ocaktan alıp kırmızı pul biber ve salçalar ekliyoruz ve iyice karıştırıyoruz. Patatesi de tencereye koyuyoruz, üstüne 200 ml su döküyoruz. Baharatlarla tatlandırıyoruz. Patatesi yumuşayana kadar pişiriyoruz. Kaynar suda makarnayı haşlıyoruz. Pişirilmiş patatesi biraz eziyoruz ve haşlanmış makarna ile karıştırıyoruz. Yanında turşuyla sıcak servis yapıyoruz.

