



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ MAKARNA

Atay Bilecen

KELEBEK MAKARNA
LABNE PEYNİRİ
MAYDANOZ
KURU SOĞAN
KIRMIZI TOZ ACI BİBER
ZEYTİNYAĞI
TEREYAĞ
TUZ.KARABİBER
SALÇA DOMATES

BİR PAKET MAKARNA HAŞLANIR,
SOSU İÇİN: TAVAYA ZEYTİN YAĞI KONUR,BİR KURU SOĞAN RENDELENİR,SONRA YAĞDA BİR
ÇEVİRİM ÇEVİRİLİR RENDELENDİĞİ İÇİN HEMEN PİŞER SOĞAN BU YÜZDEN KIZGIN YAĞA ATILMAZ ,
YAĞ TAVAYA KONUR VE SOĞANLAR HEMEN ARDINDAN TAVAYA ATILIR,ARDINDAN BİR YEMEK
KAŞIĞI DOMATES SALÇASI,BİR TATLI KAŞIĞI KIRMIZI TOZ BİBER TAVAYA KONUR VE SOS KIVAMA
GELENE DEK PİŞİRİLİR SOSUN ÖZLÜ OLMASI İÇİN YARIM ÇAY BARDAĞI SU SALÇALI YAĞA KATILIR
SOSUMUZ PİŞİNCE TUZ VE YARIM ÇAY KAŞIĞI KARABİBER VE TERE YAĞI ARZUYA GÖRE BEN BİR
YEMEK KAŞIĞI KATIYORUM TERE YAĞI İLAVE EDİLER SONRA KENARDA HAŞLAYIP SÜZDÜĞÜMÜZ
MAKARNALARIMIZI TENCEREYE ALIP BİR GÜZEL KARIŞTIRIYORUZ DAHA SONRA BİR PAKET
LABNEMİZİ İNCE KIYILMIŞ MAYDANOZUMUZU İLAVE EDİP ATAEŞTEN ALIYOR VE YİNE LABNEYLE
SERVİS YAPIYORUZ.