



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ MAKARNA

- 1 ay bardağı pirinç
- Yarım paket ıspanaklı makarna
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber

Ayıklayıp, yıkadığınız pirinci bol suyla haşlayın. Pirinçler uzayınca ateşten alıp, süzün. Başka bir tencerede 5 su bardağı tuzlu suyu kaynatın. Makarnaları içine atarak 10-12 dakika kadar haşlayın. Ayrı bir tencerede tereyağını eritin ve ince kıyılmış soğanları katarak sararınca dek kavurun. Haşlanmış pirinci ve makarnaları birlikte üzerine katın. Hafifçe karıştırıp, tuzunu ve karabiberini ekleyin. 5 dakika kadar ateşte tutup, ocaktan alın. Sıcak olarak servis yapın.

