



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI VE KURU MEYVELİ MAKARNA

- 2 su bardađ makarna
- 3 su bardağı sıcak su
- 3 tane küçük küçük bölünmüş kuru kayısı
- 4 tane küçük küçük bölünmüş ve kuru erik
- 1 tatlı kaşığı toz safran
- 1 yemek kaşığı margarin

Bir tencereye yağ konulur ve hafifçe kızdırılır. Küçük küçük doğranmış kuru kayısı ve kuru erik tencereye konulur hafifçe rengi dönmeye başlayana kadar karıştırılır. Makarna tencereye konulur kavrulur. Diğer tarafta toz safranın üzerine bir kahve fincanı su konulur ve karıştırılarak bir süre beklenerek safranın iyice eriyip, renginin çıkması sağlanır. Safran ve tuz tencereye eklenir, karıştırılır sıcak su konulur ve ağzı kapatılarak pişirilir. Piştikten sonra bir süre dinlendirilir, servis tabağına alınır ve sıcak olarak servis yapılır.

