



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI MAKARNA

1 paket makarna
Tereyağı
Sıvıyağ
Salça (domates ve biber)
Tuz
6 su bardağı kaynamış su

Tencereye kaynamış suyu ekleyin orta ateşte kaynatmaya devam edin.

Suyun içine sıvıyağ ve tuz ekleyin.

Kaynayan suya makarnaları dökün ve ortalama 8 - 10 dakika haşlayın.

Haşlanan makarnayı süzgeçe alıp makarna suyundan 1 çay bardağı ayırın ve haşladığınız tencereye tereyağ ekleyip eritin.

Üzerine salçalardan ekleyin ve biraz kavurun. Kavrulmuş salçanın üzerine biraz makarna suyundan ekleyin, kıvamını kendi isteğinize göre verin.

Makarnaları üstüne ekleyin ve 1 - 2 dakika karıştırdıktan sonra sıcak servis edin.

