



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI MAKARNA

100 Gr Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı salça
2 Litre su
Yeterince TUZ İSTEĞE GÖRE
1 Paket makarna

ÖNCELİKLE DERİN BİR TENCEREMİZE 2 LİTRE SUYUMUZU VE BİR TUTAM TUZU ATTIKTAN SONRA SUYUMUZU KAYNATALIM. SUYUMUZ KAYNADIKTAN SONRA MAKARNAMIZI SUYUN İÇİNE ATALIM VE MAKARNAMIZI PİŞİRELİM. PİŞİRME İŞLEMİNDEN SONRA SUYUNU SÜZELİM. DİĞER TARAFTAN BİR TAVADA SANA KLASİĞİMİZİ ERİTELİM VE SALÇAMIZIDA EKLEYEREK KAVURALIM. KAVRULAN YAĞLI VE SALÇALI SOSU MAKARNAMIZIN ÜZERİNE DÖKELİM VE İSTEĞE GÖRE TUZUNA BAKIP TUZUMUZU ATALIM VE SERVİS EDELİM.