



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI MAKARNA

Malzemeler:

Bir paket uzun ve kalın makarna,
yarım bardak zeytinyağı,
2 adet kuru soğan,
1 çay kaşığı tarçın,
yarım su bardağı kaşarpeyniri rendesi,
istediğiniz oranda karabiber
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Uygun bir tavaya ince halkalar halinde doğradığımız soğanları ve tarçını ilave ederek kısık ateşte 10-12 dakika kadar sote edelim. Tuzunu ve karabiberini ilave edelim. Makarnayı bol tuzlu suda haşlayalım. Suyunu süzdükten sonra derin bir servis tabağına alalım. Üzerine soğanlı sosu sıcak olarak dökelim. Rendelenmiş kaşarpeynirini serptikten sonra sıcak olarak servis yapalım.
