



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRİYESTE MAKARNASI

Sadeyağla mısırözü yağı karışımında, ince doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar kızartınız, sonra iyice temizleyip yıkayacağınız ve kıyarcasına ufak parçalara böleceğiniz mantarları kaba katınız. Tuzunu, biberini serptikten sonra mantarları iyice pişiriniz. Gerekirse yarım bardak kadar et veya tavuk suyu da katabilirsiniz. Mantarlar pişince içine ince ince doğranmış salam parçaları atınız. Bir süre de salamla pişirdikten sonra salçayı ateşten indiriniz.

Bir başka kaba tuzlu su koyup kaynatın. Su kaynayıncaya içine makarnaları atıp haşlayın. Makarna gereği kadar pişince suyunu süzüp tencereyi yine ateşe oturtun. Salçayı makarnanın üzerine dökün. Delikli bir kepçeyle birkaç kere harmanlayıp salçayı makarnayla iyice karıştırın. Sonra servis tabağına boşaltın ve buharı tüte tüte sofraya çıkarın.
