



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YUMURTALI MAKARNA

- 2 adet yumurta
- 2 adet domates
- 2 adet biber
- 1 demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 poşet makarna
- 1 adet soğan
- 1,5 yemek kaşığı salça
- 1 diş sarımsak

Makarna tuzlu suda haşlanır. Haşlandıktan sonra süzgece alınarak suyu süzülür. Domateslerin kabuğu soyulduktan sonra soğan, sarımsak, biber ve maydanozla beraber küp şeklinde doğrayalım. Daha sonra tencerede eritilmiş yağda kavuralım. İyice kavurduktan sonra baharatlarla beraber salçamızı katıp yumurtamızı dökelim. En sonunda makarnayı döküp iyice karıştıralım.

---