



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ AKDENİZ MAKARNA

- 1 paket makarna
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 adet orta boy domates
- Yarım ay bardağı ekirdeksiz siyah zeytin
- 1 ay kaşığı kekik
- 1 ay kaşığı kırmızı toz biber
- Yarım ay bardağı tane mısır
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 litre su

Bir tencereye makarna suyunu, tuzu koyup kaynatın, ardından dilediğiniz türde makarnayı ilave edip haşlayın. Öbür tarafta bir tencerede yağı eritin içine küçük küçük doğradığınız biberleri, domatesleri ve baharatları ekleyip kavurun. En son mısır ve zeytinleri de ekleyin, 1-2 defa karıştırıp ocaktan alın. Makarnalar haşlanınca suyunu süzün ve servis tabağına alın. İçine hazırladığınız sosu ekleyip iyice karıştırın. Arzuya göre üzerini ince kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.

