



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

EKMEKLİ MAKARNA



1 paket makarna
5 dilim kuru ekmek
8 çorba kaşığı zeytinyağı
10 - 15 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz

- # İlk işlem olarak kupkuru olmuş ekmek dilimleri iri kalacak şekilde mutfak robotundan geçirilir yada havanda dövülür.
- # 4 çorba kaşığı zeytinyağı konur, orta ateşte kızınca ekmek kırıntıları eklenir. Kırıntılar koyulaşana kadar kavrulur. Soğuduktan sonra ince kıyılmış maydanoz katılır.
- # Makarnayı pişirmek için, bir tencereye 5,5 su bardağı su konur. Kaynayınca tuz ve 4 çorba kaşığı zeytinyağı ilave edilir ve makarna atılır.
- # Ara sıra karıştırarak makarna 10 - 12 dakika pişirilir. Süre sonunda bütün suyu çeker.
- # Hazırlanan ekmek kırıntıları makarnaya eklenir, karıştırılır.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Ekmek kırıntısı, salça, ceviz, sarımsak gibi malzemelerle zenginleştirilebilir.