



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

SALAMLI MAKARNA



1 paket makarna
5 su bardağı su
Yarım ay bardağı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
Sosu için;
15 dilim macar salamı
2 adet arliston biberi
1 adet kırmızı biber
1 su bardağı süt
Yarım ay bardağı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz

Biberlerin tohumları çıkarılır, kibrit p şeklinde doğranır. Salam da aynı şekilde kibrit p doğranır. Domateslerin kabukları soyulur, küp şeklinde doğranır.

Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca biberler atılır, biberler yumuşamaya başlayınca salamlar atılır, 2-3 dakika sonra domates ve tuz eklenir.

Domates salamsı bir ifade kazanana kadar pişirilir. Bu arada makarna pişirmek için başka bir tencereye, sıcak su, tuz ve sıvıyağ konur, su kaynayınca makarna atılır.

Tencere yarım kapak kapatılır, 10-12 dakika daha pişirilir.

Bu arada pişen sosa sıcak süt eklenir, hemen ateşten alınır.

Salamlı karışım, pişen makarnaya katılır, karıştırılır, 2-3 dakika sonra ateşten alınır.

Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Bu tarif domates mevsiminde yapılmıyorsa, 1 çorba kaşığı salça ve 1 su bardağı su ilavesiyle hazırlanabilir.