



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

MAKARNA PİYAZI



Yarım paket makarna
5 adet taze soğan
1 adet küçük kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım ay bardağı sirke
5 orba kaşığı zeytinyağı
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı pul biber

- # Tencereye 2,5 su bardağı su ve az tuz konur. Orta ateşe yerleştirilir.
- # Kaynayınca makarna atılır. Kapak kapatılır, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir.
- # Ateşten almadan hemen önce zeytinyağı ve sirke ilave edilir, karıştırılır, soğumaya bırakılır.
- # Bu arada taze soğan ve maydanoz ince ince kıyılır.
- # Kuru soğan çeyrek daire şeklide doğranır ve tuzla oğulur.
- # Soğumuş makarnanın üzerine hazırlanan malzemeler ve pul biber eklenir, alt-üst edilir.
- # Makarna piyazı servis tabağına aktarılır ve sofraya getirilir.

Not: Bu tarifte kırmızı kuru soğan kullanılması tavsiye edilir.