



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

MAKARNA PAÇASI



Yarım paket makarna
1 kase yoğurt
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
Yarım adet limon
5 diş sarımsak
5 su bardağı tavuk suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Derin tencereye tereyağı ve makarna konur. Orta ateşe yerleştirilir, 3-4 dakika kavrulur.

Sonra tavuk suyu ilave edilir. Makarnalar yumuşayana kadar haşlanır.

Diğer tarafta yumurta, yoğurt, limon suyu ve un iyice çırpılır ve su ilave edilir. Pürüzsüz bir karışım elde edilmiş olur.

Karışım pişen makarnaların üzerine ilave edilir. Karıştırarak bir taşım kaynatılır.

En son ezilmiş sarımsaklar ve tuz katılır. Bir kaç dakika daha pişirdikten sonra ateşten alınır.

Not: Bu tarifte küçük taneli makarna kullanılması tavsiye edilir.