



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

KORNIŞONLU MAKARNA



- 1 Paket arzu edilen çeşit makarna
- 1 Çorba kaşığı salça
- 5 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 4 Diş sarımsak
- 4 Adet kornişon turşusu
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Tatlı kaşığı pul kırmızı biber

- # Makarnalar tuzlu bol suda haşlanır, süzülür, soğuk sudan geçirilir.
- # Küçük bir tavaya yağ konur kızdırılır, üzerine çok ince doğranmış sarımsak konur.
- # Sarımsak biraz şeffaflaşınca salça, pul kırmızı biber, tuz eklenir, kavrulur. Ocaktan alınca çok ince doğranmış kornişon turşuları eklenir.
- # Hazırlanan sos, Süzülen makarnaya sıcak olarak konur, 5 dakika kısık ateşte karıştırılarak pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Sos mutlaka, makarnaya sıcak olarak eklenmelidir.