



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

TARHANALI MAKARNA



- 1 Paket makarna
- 3 orba kaşığı kuru tarhana
- 1 orba kaşığı domates salçası
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 3 orba kaşığı ayıek yağı
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz

- # Tencereye bol miktarda su konur, kaynamasına yakın bir miktar tuz eklenir.
- # Kaynayınca makarna eklenir, kapağı açık olarak ya da yarım kapakta makarna yumuşayana kadar pişirilir.
- # Szmeden önce 1 su bardađı sođuk su gezdirilir ve süzülür.
- # Bir tavaya tereyağı ve ayıek yağı konur, karıştırılır, ısınınca tarhana eklenir. Tarhana katır bir hal alana kadar kavrulur.
- # zerine salça ve tuz konur, kısık ateşte bir süre daha kavrulur ocaktan alınır.
- # Hařlanan makarna bir tencereye aktarılır, üzerine hazırlanan tarhanalı malzeme katılır, karıştırılır, kısık ateşte kısa süre pişirilir, servis yapılır.

Not: Szlen makarna haşlama suyuyla cam bulaşıklar yıkanırrsa parlak olur.