



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## عشب المعكرونة Otlu Makarna



١ علبة انحناءة معكرونة  
٣ أسنان ثوم  
١ فرع بقدونس  
١ فرع عشب  
١ كوب شاي مبشور  
نصف كوب شاي زعفران  
١ ملعقة حلو ملح  
١ ملعقة شاي فلفل

- # يغسل البقدونس والعشب ا ويصفو الماء جيدا ويقطع رقيق جدا .
- # يوضع العشب المقطوع في المقلاة ا يضاف الزيت السائل ويوضع عليها ثوم المقطوع الرقيق اويقلب خفيفا في الحرارة المتوسطة حتى يبذل عدة مرات اويؤخذ من المحجر.
- # ويغلي المعكرونات مع قليل من الماء المالحه ١٠-١٢ دقائق ا يضاف ٥ ملاعق ماء من المياه المغلي على مطبوغ العشب اويوضع عشب الصوص المعد وجين المحنك.
- # ويطبخ المواد بالخلط حتى يسخن في الحرارة المتوسطة ٥ دقائق وتقدم للخدمة ساخنة.

ملاحظة : يمكن إعداد هذا المعكرونة مع ريحان والزعتر ايضاً.