



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Otlı Makaron

Otlı Makarna



- 1 Paket makarna
- 4 Diş sarmısaq
- 1 Dəst cəfəri
- 1 Dəst dəre otu
- 1 Armud stəkan qaşar pendir rəndəsi

Yarım armud stəkan duru yağ

1 Çay qaşığı duz

1 Çay qaşığı qara bibər

# Cəfəri və dəre otuyıxılır, suyu yaxşıca süzülür, incə incə sapalaqları ilə çox incə doğranır.

# İncə doğranmış otlar bir tabaya qoyulur., duru yağ əlavə olunur üzərinə çox incə doğranmış sarmısaq qoyulur, orta atəşdə otlar azca solana qədər bir neçə dəfə çevrilir, ocaqdan alınır.

# Bu arada duzlu, bol suda makaronlar 10-12 dəqiqə xaşlanılır.

# Xaşlama suyundan 5 qaşığı su, bişmiş otların üzərinə əlavə olunur, hazırlanan otlı sos və qaşar pendiri qoyulur.

# Orta atəşdə ləvazimatlar qızana qədər qarışdırılaraq 5 dəqiqə qədər bişirilir. İsti olaraq xidmət edilir.

**Not:** Bu makaron kəkik qatqısı ilə də hazırlana bilər.