



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Macarrones con Tarhana

Tarhanalı Makarna



1 paquete de macarrones
3 cucharadas secas tarhana
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharada de mantequilla
3 cucharadas de aceite de girasol
1+1/2 cucharadita de sal

- # Llenar una olla con agua, y justo antes de que comience a hervir añadir sal.
- # Cuando empiece a hervir añadir macarrones, tallarines cocinar hasta que el tiempo que suavizar la tapa de la olla descubierta o par-cubiertos.
- # Justo antes de la sangría verter 1 taza de agua fría en todo y, a continuación, la fuga.
- # Ponga aceite de girasol y la mantequilla en una sartén, mezclar, cuando se calienta añadir tarhana. Ase hasta que el tarhana vuelve crujiente.
- # Añadir la sal y la pasta de tomate, asado y más fuego lento durante un tiempo y retirar de la estufa.
- # Tome la macarrones hervidos en una olla, añadir la mezcla con tarhana en él, se revuelva, y sobre fuego lento cocine por un tiempo, servir.

Nota: Si lave sus platos de cristal con el drenaje de agua de macarrones, que se convirtió en brillante. Tarhana es un secado al sol de alimentos de cuajo, el tomate y la harina.