



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

معكرونا بالطماطم Domatesli Makarna



١ علبة معكرونة ملتوية
٣ أعداد طماطم طازج
٢ عدد فلفل حاد
٢ أسنان ثوم
١ فنجان قهوة زيت سائل
١ ملعقة حلو فلفل أسود
ملح

يغلي المعكرونة في الماء المالح ١٢ دقائق
قبل أخذها من المحجر يصب عليها ١ كوب ماء باردة يخلط ويصفى
يبشر الطماطم ويقطع الفلفل رقيقاً ويضرب الثوم
يوضع واحد فنجان قهوة زيت في مقلاة عندما يحمر خفيفاً يوضع الفلفل
بعدما ينعم الفلفل قليلاً يضاف الطماطم الملح والفلفل الأسود ويغلى نقلاً
يوضع المعكرونة المصفوف في القدر ويصب عليها الهرج الطماطم المعدة
يطبخ المعكرونة في الحرارة المنخفضة ٤ - ٣ دقائق زيادة ويؤخذ من المحجر وتقدم للخدمة

ملاحظة : يمكن وضع ١ ملعقة حلو زيت الزيتون في الماء الغليان لعدم التقيد المعكرونة