



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Azərbaycanca Yemək Tarifləri

Tamatlı Makaron

Salçalı Makarna



- 1 Paket spagetti
- 1 Çorba qaşığı pomidor sousu
- Yarım Çorba qaşığı bibər sousu
- 1 Şiriniyyat qaşığı kəklik
- 1 Diş sarımsaq
- 1 Şiriniyyat qaşığı toz şəkər
- Yarım Şiriniyyat qaşığı qara bibər
- 1 Şiriniyyat qaşığı zeytunyağı
- 6 Çorba qaşığı günəbaxan yağı
- 1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1,5 çay stəkani su

- # Əvvəlcə souslu sous hazırlanar. Kiçik çuxur bir qazana pomidor, bibər sousu, incə qiyılmış sarımsaq, 3 Çorba qaşığı günəbaxan yağı, 1 Şiriniyyat qaşığı duz, qara bibər, toz şəkər və su qoyular.
- # Qarışıq orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər, qaynama nöqtəsinə gələndə davamlı qarışdırılır.
- # Qaynayan qarışıq batıq atəşə alınar, bir neçə dəqiqə daha bişirildikdən sonra kəklik əlavə olunar, qarışdırılır, ocaqdan alınar.
- # Çuxur qazana bol miqdarda su qoyular, alovlu atəşdə qaynadılır, 1 Şiriniyyat qaşığı zeytunyağı və yarım Şiriniyyat qaşığı duz əlavə olunar.
- # Qaynayan suya spagetti qırılmadan qoyular, 10 - 12 dəqiqə qarışdıraraq bişirilər.
- # Dərhal istehlak ediləcəksə süzülər, soyuq sudan keçirmədən təkrar qazana alınar. Atəşə qoymadan 3 Çorba qaşığı günəbaxan yağı əlavə olunar, qarışdırılır, batıq atəşdə 1 - 2 dəqiqə bişirilər.
- # Spagetti xidmət qabına qoyular, üzərinə souslu sous gəzdirilər, süfrəyə gətirilər.

Not: Qaynatma sununa duz, qaynadıqdan sonra atılsa su daha tez qaynar.