



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

Semiz Otlı Makaron

Semizotlu Makarna



- 1 Dəstə səmiz otu
- 2 Ədəd iri yetkin pomidor
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 5 Çorba qaşığı duru yağ
- Yarım Şiriniyyat qaşığı qara bibər
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1 Paket spagetti makaron
- Üzəri Üçün;
- 1 Su stəkani qatıq
- 2 Diş sarımsaq
- 1 Tutam duz

Səməz otu yuyunur, bir barmaq enində doğranar. Pomidor rəndələnir. Quru soğan incə yeməli doğranar.
Qazana 4 Çorba qaşığı duru yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə soğan qatılar, şəffaflaşana qədər qovrular.
Üzərinə səməz otu əlavə olunur, qazanın qapağı bağlı olaraq 15 dəqiqə bişirilər.
Daha sonra pomidor, duz və qara bibər əlavə olunur, bağlı olaraq 10 dəqiqə daha bişirilər, ocaqdan alınar.
Makaron qaynadılar, suyu süzülər, soyuq sudan keçirilər, təkrar qazana köçürülər. 1 Çorba qaşığı duru yağ qatılar, batıq atəşdə 1 - 2 dəqiqə çevrilər.
Bu vaxt sarımsaq az duz ilə əzilər, qatıq əlavə olunur, yaxşıca çırpılar.
Xidmət ediləcəyi zaman, xidmət qablarına əvvəl makaron, sonra səməzotlu qarışıq, ən üstə sarımsaq qatıq qoyular, süfrəyə getirilər.

Not: Bu makaron eyni ölçülərlə ispanaq, dişləyən otundan, pazı kimi tərəvəzlərlə də hazırlana bilər.