



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

## Çörəkli Makaron

Ekmekli Makarna



1 Paket makaron  
5 Dilim quru çörək  
8 Çorba qaşığı zeytunyağı  
10 - 15 budaq cəfəri  
1 şiriniyyat qaşığı duz

# İlk əməliyyat olaraq qupquru olmuş çörək dilimləri iri qalacaq şəkildə mətbəx robotundan keçirilər ya da havanda döyülər.

# 4 çorba qaşığı zeytunyağı qoyular, orta atəşdə qızın tərəfindən çörək qırıntıları əlavə olunar. Qırıntılar tündləşənə qədər qovrulur. Soyuduqdan sonra incə qıyılmış cəfəri qatılar.

# Makaronu bişirmək üçün, bir qazana 5,5 su stəkanı su qoyular. Qaynayınca duz və 4 çorba qaşığı zeytunyağı əlavə edilər və makaron atılar.

# Hərdən bir qarışdıraraq makaron 10 - 12 dəqiqə bişirilər. Müddət sonunda bütün suyu çəker.

# Hazırlanan çörək qırıntıları makarona əlavə olunar, qarışdırılar.

# İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Çörək qırıntısı, sous, qoz, sarımsaq kimi vəsaitlərlə zənginləşdirilə bilər.