



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

## Pamidorlu Makaron

Domatesli Makarna



1 Paket makaron ( spiral şəkilli)  
3 Ədəd yetişmiş pamidor  
2 Ədəd sivri bibər  
2 Diş sarmısaq  
1 Qəhvə fincanı duru yağ  
1 Çay qaşığı qarabibər  
Duz

- # Makaron duzlu suda 12 dəqiqə xaşlanır.
- # Ocaqdan almadan əvvəl bir stəkan soyuq su dökülüb, qarışdırılır və süzülür.
- # Pamidorlar rəndələnir, bibərlər incə doğranır, sarmısaqlar döyülür.
- # bir tavaya 1 qəhvə fincanı yağ qoyulur, az qızınca bibər atılır.
- # Bibər bir az yumuşayınca pamidor, duz və qarabibər əlavə olunub bir dəfə daşana qədər qaynadılır.
- # Süzülən makaron bir qazana alınır, üzərinə hazırlanan pamidorlu məhlul dökülür.
- # Makaron az atəşdə 3-4 dəqiqə daha bişirilib ocaqdan alınır xidmət edilir.

**Not:** Makaronun yapışmaması üçün xaşlama suyuna 1 çay qaşığı zeytun yağı qoyula bilər.