



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

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.