



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

Qatıqlı Makaron

Yoğurtlu Makarna



- 1 Paket makaron
- 100gr qiymə
- 1 Yemək qaşığı tomat
- 6 Yemək qaşığı duru yağ
- 1 Çay qaşığı sumaq
- 2 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qırmızı bibər
- 6-7 Stəkan su
- 1 Kasa qatıq
- 3 Dış sarmısaq

- # Bır qazana 6-7 stəkan su və 1 çay qaşığı duz qoyub qaynadılır.
- # Qaynayınca makaron atılır, bişməyə bıraxılır.
- # Makaron bişərkən bir qabın içində qiymə və yağ qovrulur, qiymenin qırışq olmaması üçün tez tez qarışdırılır.
- # Qiymə bişincə tomat əlavə olunur, duz, qırmızı bibər atılır 5 dəqiqə birlikdə bişirilir, ocaqdan alınır
- # Sarmısaqlar döyülür və qatıqla çirpilir, makarondan 1-2 qaşığı isti su alınıb qızdırılır.
- # Bişən makaron süzülmədən bir az sulu olaraq boçqablara qoyulur.
- # Üzərinə qatıq və qatıqım üzərinə də qiyməli tomat qoyub, sumaq səpilir, xidmət edilir.

Not: Əgər tomatın istifadə edilməsi istənmirsə qırmızı bibər miqdarı artırılır.