



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

Korņışonlu Makaron

Korņışonlu Makarna



- 1 Paket arzu olunan cürlü makaron
- 1 Yemək qaşığı tamat
- 5 Yemək qaşığı duru yağ
- 4 Diş sarımsaq
- 4 Ədəd kornışon turşusu
- 1 Şəkər qaşığı duz
- 1 Şəkər qaşığı pul qırmızı bibər

- # Makaronlar duzlu bol suda xaşlanır, süzülür, soyuq sudan geçirilir.
- # Balaca bir tavaya yağ qoyularaq qızardılır, üzerine çok nazik doğranmış sarımsaq qoyulur
- # Sarımsaq biraz şəffaflıqda tamat. Pul qırmızı bibər, duz əlavə olunur, qovrulur. Fırından aldıqda çok nazik doğranmış kornışon turşuları əlavə olunur.
- # Hazırlanan sos, Süzülən makarona isti olaraq qoyulur, 5 dəqiqə kəsik alovda qarışdırılaraq bişirilir.
- # İsti olaraq servis yapılır.

Not: Sos mütləqə makarona isti olaraq əlavə olunmalıdır.