



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

Tarxanalı Makaron

Tarhanalı Makarna



1 Paket makaron
3 Yemək qaşığı quru tarxana
1 Yemək qaşığı pomidor tamatı
1 Yemək qaşığı kərə yağı
3 Yemək qaşığı günəbaxan yağı
1,5 Şəkər qaşığı duz

- # Məcməiyə bol miqdarda su əlavə olunur, qaynamasına yaxın bir miqdar duz əlavə olunur.
- # Qaynayınca makaron əlavə olunur, qapağı açıq olaraq ya da yarım qapaqda makaron yumuşayana qədər bişirilir.
- # Süzüləndən əvvəl 1 stəkanı soyuq su gəzdirilir və süzülür.
- # Bir tavaya kərə yağı və günəbaxan yağı qoyulur, qarışdırılır, istiləşincə tarxana əlavə olunur. Tarxana qıtır bir xal alana qədər qovrulur.
- # Üzərinə tamat və duz qoyulur, kəsik alovda bir zaman daha qovrulur fırından alınır.
- # Xaşlanan makaron bir məcməiyə dəyişdirilir, üzərinə hazırlanan tarxanalı ləvazimata qatılır, qarışdırılır, kəsik alovda qısa zaman bişirilir, servis yapılır.

Not: Süzülən makaron xaşlama suyu ilə şüşə qablar yuyulursa parlaq olur.