



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Macarrones con tomate

Domatesli Makarna



500 gramos rotini
3 tomates
2 pimientos verdes largo
2 dientes de ajo
7 cucharaditas de aceite vegetal
1 cucharadita de pimienta negro
Salt

- # Cook el rotini en agua hirviendo durante 12 minutos.
- # Añadir 1 taza de la mezcla de agua fría y luego la fuga.
- # Rallar los tomates, los pimientos rebanada, y la libra de dientes de ajo.
- # Coloque 7 cucharaditas de aceite vegetal en una sartén freír, cuando comience a su vez al rojo añadir los pimientos.
- # Cuando los pimientos suavizar un poco añadir el tomate, la sal y la pimienta y negro hervir unos segundos.
- # Ponga el drenado macarrones en una olla, verter la mezcla de tomate sobre el mismo.
- # Cocine los macarrones por 3-4 minutos sobre fuego lento y servir.

Nota: Para evitar macarrones coherente, puede agregar 1 cucharada de aceite vegetal en su punto de ebullición del agua.