



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

---

## Macarrones con eneldo y perejil

Otlu Makarna



1 pack farfalle  
3 dientes de ajo  
1 manojo de perejil  
1 manojo de eneldo  
1/3 vaso de queso rallado  
7 cucharadas de aceite vegetal  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro

# Lavar el perejil y eneldo, drene bien, y ellos también finamente rebanada.

# Ponga estos en una sartén, añadir el aceite vegetal, y añadir tan finamente rebanado dientes de ajo, rehogar a fuego medio hasta que pierden su brillo, retirar de la estufa.

# Entre tanto, hierva los tallarines en agua con demasiado poco de sal durante unos 10-12 minutos. Tome 5 cucharadas de agua hirviendo, y añadir plantas en el cocido, verter esta mezcla sobre los macarrones todos y añadir el queso rallado kashar.

# Cocine a fuego medio durante 5 minutos, hasta que todos los ingredientes calentar. Sirva caliente.

**Nota:** Se puede cocinar macarrones mediante la adición de este dulce albahaca y tomillo.