



Pâte Au Tarhana

Tarhanalı Makarna



1 paquet de pâte
3 cuillères à soupe de tarhana sec
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à soupe de beurre
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1,5 cuillère à café de sel

- # Mettez beaucoup d'eau dans une casserole. Rajoutez du sel quand elle bouilli.
- # Quand elle bouilli, rajoutez les pâtes, laissez cuire le couvercle fermé ou mi- fermé jusqu'au ramollissement.
- # Rajoutez 1 verre d'eau froide avant de filtrez, puis filtrez.
- # Mettez dans une assiette du beurre et de l'huile de tournesol, mélangez, quand elle chauffe, rajoutez le tarhana, laissez cuire le tarhana.
- # Rajoutez de la pâte de tomate et du sel, puis laissez cuire à basse température encore un moment.
- # Versez la pâte dans une casserole, rajoutez dessus le mélange de tarhana et laissez cuire un petit moment puis servez.

N-B : Quand vous lavez la vaisselle avec l'eau bouillie de la pâte, elles sont brillantes.