



Pasta con Tarhana

Tarhanalı Makarna



1 pachetta di pasta
3 cucchiali di tarhana secchi
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 cucchiaio di burro
3 cucchiali oli di girasole
1,5 cucchiai di sale

- # Nella pentola si mette abbastanza l'acqua, si aggiunge sale il momento di bollimento.
- # Dopo bollimento si aggiunge la pasta. Si cucina o coperchio aperto oppure coperchio mezzo aperto.
- # Prima di filtrare si aggiunge 1 bicchiere di acqua fredda e poi si filtra.
- # Si mette olio di girasole e burro si miscelano in una padella , dopo riscaldati si aggiunge la tarhana. E si arrossiscono finchè la tarhana diventa solida.
- # Sopra si mette sale e salsa, così si arrossisce sul fuoco basso e poi si toglie dal fuoco.
- # La pasta bollita si prende in un pentola, sopra si aggiunge la miscela preparata con la tarhana, si miscelano, e si cucina ancora per un momento sul fuoco basso e poi si toglie dal fuoco , si servirsi.

Nota: I piatti vetri sporchi se si lavano con l'acqua di pasta diventano brillante.