



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Pasta con Tarhana

Tarhanalı Makarna



1 pacchetto di pasta
3 cucchiaini di tarhana secchi
1 cucchiaino salsa di pomodoro
1 cucchiaino di burro
3 cucchiaini oli di girasole
1,5 cucchiaini 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 finché 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 una 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 servirsì.

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