



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Макароны с сухарями

Ekmekli Makarna



1 пакет макарон  
5 ломтиков сухого хлеба (сухарей)  
7 ст. л. оливкового масла  
10-15 веточек петрушки  
1 ч. л. соли

- # Сухари разбить на крупные кусочки в блендере.
- # В сковороду налить 4 ст. л. оливкового масла, нагреть на среднем огне и добавить сухарики, поджарить. Когда остынут, добавить мелко порубленную петрушку.
- # В кастрюлю налить 5,5 стакана воды. Когда закипит посолить и добавить 4 ст. л. оливкового масла и макароны.
- # Иногда помешивая варить макароны 10-12 минут, пока вся вода выкипит.
- # Приготовленные сухарики добавить в макароны, перемешать.
- # Подавать горячим.

В сухарики также можно добавить томат. пасту, грецкие орехи или чеснок.