



## Макароны с Тарханой (мука с простоквашей в сушёном виде)

Tarhanali Makarna



500 гр.макарон  
3 стол.ложки тарханы  
1 стол.ложка томат.пасты  
1 стол.ложка слив.масла  
3 стол.ложки раст.масла  
1,5 чайн.ложки соли

- # Налить воды в кастрюлю,когда вода начнёт закипать,посолить.
- # Бросить макароны,варить до готовности(не закрывая крышкой).
- # Налить 1 стакан холодной воды,воду слить.
- # На сковоротку положить слив. и раст.масло,разогреть,высыпать и обжарить тархану.
- # Добавить томат.пасту и соль,немного поджарить на медленном огне и снять с огня.
- # Соединить макароны и тархану,немного обжарить на медленном огне.Подавать к столу.

Посуда из стекла будет блестеть,если её помыть водой,в которой варились макароны.