



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MAKARNA PAASI



Yarım paket makarna
1 kase yoğurt
2 su bardağı su
2 orba kaşığı un
1 adet yumurta
Yarım adet limon
5 diř sarımsak
5 su bardağı tavuk suyu
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

- # Derin tencereye tereyağı ve makarna konur. Orta ateşe yerleştirilir, 3-4 dakika kavrulur.
- # Sonra tavuk suyu ilave edilir. Makarnalar yumuřayana kadar hařlanır.
- # Diđer tarafta yumurta, yoğurt, limon suyu ve un iyice çırpılır ve su ilave edilir. Pürüzsüz bir karışım elde edilmiş olur.
- # Karışım pişen makarnaların üzerine ilave edilir. Karıştırarak bir taşım kaynatılır.
- # En son ezilmiş sarımsaklar ve tuz katılır. Bir kaç dakika daha pişirdikten sonra ateşten alınır.

Not: Bu tarifte küçük taneli makarna kullanılması tavsiye edilir.