TARHANALI MAKARNA



1 Paket makarna
3 Çorba kaşığı kuru tarhana
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Çorba kaşığı tereyağı
3 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
1,5 Tatlı kaşığı tuz

Tencereye bol miktarda su konur, kaynamasına yakın bir miktar tuz eklenir.
Kaynayınca makarna eklenir, kapağı açık olarak ya da yarım kapakta makarna yumuşayana kadar pişirilir.
Süzmeden önce 1 su bardağı soğuk su gezdirilir ve süzülür.
Bir tavaya tereyağı ve ayçiçek yağı konur, karıştırılır, ısınınca tarhana eklenir. Tarhana katır bir hal alana kadar kavrulur.
Üzerine salça ve tuz konur, kısık ateşte bir süre daha kavrulur ocaktan alınır.
Haşlanan makarna bir tencereye aktarılır, üzerine hazırlanan tarhanalı malzeme katılır, karıştırılır, kısık ateşte kısa süre pişirilir, servis yapılır.

Not: Süzülen makarna haşlama suyuyla cam bulaşıklar yıkanırsa parlak olur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 291 | Adı: Tarhanalı Makarna | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 16:25