

Adana Makarnasi

Malzemeler

- 1 paket makarna
- 3 tane kuru soğan
- 2 tatlı kaşığı biber salçası
- Yarım demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı zeytinyağ
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Kaynayan suya tuz koyun. Makarnayı atıp 7-8 dakika kaynattıktan sonra süzün.

Tavada tereyağı eritin, küçük kupler şeklinde doğranmış soğanı, kıymayı, karabiber ve tuz atın.

Kıyma suyunu bırakıp çekene kadar karıştırarak kavurun. Biber salçası ve pul biber ilave edin.

Hazırladığınız sosu makarnaya ekleyip karıştırın. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın