

Sebzeli Makarna

Malzemeler

2 su bardagi kuru makarna

2 cay kasigi tuz

Makarnayi haslamak icin 2 lt sicak su

Haslama suyu icin 1 tatli kasigi tuz

2 corba kasigi tereyagi ya da margarin

2 corba kasigi siviyağ

2 sivri yesil biber

2 orta boy domates

1 orta boy soğan

3 dis sarimsak

1'er cay kasigi karabiber, kimyon, pul biber, kirmizi toz biber(arzuya gore baharat secimi yapabilirsiniz.)

Yapilisi

Once makarnamizi icine 1 tatli kasigi tuz koyarak haslayalim. Haslanan makarnalari suzup uzerinden soguk su geciriyoruz ki hamurlasmasin. Bir kenarda suzulmesi icin bekletelim. Ben makarnalarimin sekline uymasi icin sebzelerimi julyen(uzun uzun) dogradim. Ardindan yagi tencerimize alalim. Once biberi, sogani ve sarimsagi ekleyip iyice kavuralim.Kavurulan sebzelerimizin uzerine kabuklarini soyup kup kup dogradigimiz domateslerimizi, tuzunu ve baharatlarini ekleyip iyice kavuralim. Domatesler suyunu cekince makarnamizi ilave edelim. 5 dakika daha kavuralim. AFIYET OLSUN:)