

Tarhanali Makarna

Malzemeler

2 su bardagi kuru makarna

2 corba kasigi tarhana

2 cay kasigi tuz

Makarnayi haslamak icin 2lt sicak su

Haslama suyu icin 1 tatli kasigi tuz

2 corba kasigi tereyagi ya da margarin

2 corba kasigi siviyağ

Yapilisi

Once makarnamizi icine 1 tatli kasigi tuz koyarak haslayalim. Haslanan makarnalari suzup uzerinden soguk su geciriyoruz ki hamurlasmasin. Bir kenarda suzulmesi icin bekletelim.Diger yandan yagimizi tencereye alip 1-2 dakika ceviriyor ardindan tarhanamizi ve tuzunu ilave edelim.Tarhanamizi rengi donup de hos bir koku yayana kadar kavuralim.Kavrulan tarhanaya makarnalarimizi atip 5 dakika hepsini kavuralim. Uzerine karabiber serpererek servis edelim. AFIYET OLSUN:)