



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

FESLEĞENLİ MAKARNA

Ümit Usta

1 paket makarna
2 adet olgun ve büyük domates
3-4 diş sarımsak
1,5 çay bardağı halis zeytinyağı
1/2 su bardağı dolusu taze fesleğen yaprağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Sarımsakların kabuklarını soyup iyice ezdikten sonra, sıvıyağında 1 dakika kavuralım.
Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğradıktan sonra, 1 çay kaşığı tuz ile birlikte sarımsaklara ilave edelim.
Fesleğen yapraklarını ayıklayıp yıkadıktan sonra, ince ince kıyalım ve sosa ilave edelim.
Tuz ve baharat kontrolü yapıp ocaktan indirelim.
Makarnayı, yeterince tuzlu sıcak suda haşlayalım. Haşladığımız makarnanın suyunu süzüp sosa ilave edelim.
Hep birlikte 1-2 dakika daha pişirip ocaktan indirelim.
10 dakika ağzı kapalı olarak dinlendirip sıcak sıcak servis yapalım.