



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ MAKARNA

1 paket makarna
4 domates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt
2 diş sarımsak
1 demet fesleğen
200 gram kaşar peyniri

Makarnayı bol suda haşlayıp süzün. Rendelenmiş domatesi tereyağında 10 dakika kadar pişirin. Daha sonra üzerine un serpin, kavurun. Sütü ve rendelenmiş sarımsağı ekleyip çırpma teliyle karıştırarak kaynatın. Ocaktan alınca rendelediğiniz kaşar peynirini katın. Rendelenmiş kaşar peyniriyle karıştırdığınız makarnayı büyükçe bir servis kâsesine aktarın. Üzerine domatesli sosu koyun. Fesleğen yapraklarıyla süsleyip sofraya getirin.