



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ TURNA YEMİŞLİ TAGLIATELLE

Elif Korkmazel

400 gram tagliatelle makarna
2 diş sarımsak
400 gram çeri domates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı şeker
1 su bardağı kuru turna yemişi
Bir demet roka
60 gram parmesan peyniri

Makarnayı paketteki tarife göre pişirin. Sarımsakları soyup ince ince doğrayın. Domatesleri ikiye bölün. Domates ve sarımsağı zeytinyağında soteleyip, tuz, karabiber, şeker ve turna yemişini ekleyin, 2-3 dakika pişirin. Süzdüğünüz makarnaya domates sosunu koyup karıştırın. Rokayı yıkadıktan sonra kurulayın, elinizle doğrayıp makarnaya katın. Servis tabağına alın, üzerine parmesan peyniri serpip hemen ikram edin.