



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU MAKARNA

1 paket kepekli spagetti
4 adet fesleğen yaprağı
1 çorba kaşığı biber salçası
5 çorba kaşığı zeytinyağı
50 gram kaşar peyniri
3 diş sarımsak
5 adet domates

Derin tencereye bol su koyup kaynamaya bırakın. Kaynayınca tuz ve makarnaları ekleyip 15 dakika kadar haşlayın. Süsün ve üzerine biraz zeytinyağı gezdirip sıcak tutun. Bu arada küçük bir tavada, domatesleri biraz su ve salçayı içine ekleyin. Ocak üzerinde zeytinyağı ile 10 dakika pişirin. İçine ezilmiş sarımsakları, zeytinyağını ve az miktarda salçayı ekleyip pişirmeye devam edin. Daha sonra makarnanın üzerine ekleyip karıştırın. Rendelemiş kaşar peynirini, kıyılmış fesleğeni de üzerine serpin. Üzerine zeytinyağı gezdirip pişirmeye devam edin. Servis tabağına alıp sıcak ikram edin.