



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŐ DOMATESLİ MAKARNA

- 1 paket makarna
- 4 orta büyüklükte domates
- 1 yemek kaőığı zeytinyağı
- 1 diő sarımsak
- 1 tutam fesleğen
- 4 yemek kaőığı parmesan peyniri veya kaőar peyniri
- 2 yemek kaőığı kuru keklikotu

Domatesler büyüklüklerine göre 4'e veya 6'ya bölünerek tohumlarından ayrılır.

Metal olmayan bir kasede zeytinyağı, sarımsak ve fesleğen karıştırılır, parçalara ayrılan domatesler sosa bulanarak daha önceden 210 derece ısıya ayarlanmış fırında sırtı yukarda kalacak şekilde ortalama 20 dakika veya kabuğunun rengi koyulaşıncaya kadar pişirilir.

Pişen domateslerin üzerine tuz ve karabiber serpilerek küçük parçalara ayrılır.

Makarna ise pakette yazıldığı şekilde pişirildikten sonra üzerine domatesler eklenir. Keklikotu ve parmesan ise bir kâsede iyice karıştırıldıktan sonra makarnaya eklenerek servis edilir.

