



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ DOMATESLİ MAKARNA

<https://yemek.name>

1/2 paket makarna
Sosu İçin:
1 adet domates
50 gram beyaz peynir
1 tutam fesleğen
Zeytinyağı

Domatesler soyulup küp küp doğranır.
Fırına dayanıklı küçük kaplar zeytinyağı ile yağlanır.
Beyaz peynir ufalanıp kapların dibine paylaştırılır.
Üzerine domatesler ilave edilir.
Fesleğen serpidikten sonra önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilir.
Sos fırında pişerken, makarnalar kaynar tuzlu suda haşlanır.
Haşlanan makarnalar tabaklara alınıp, üzerine sos dökülerek servis edilir.

Not: Makarnayı haşlayıp süzdükten sonra yağ ile kavurmaya gerek yok. Sosun içindeki zeytinyağı lezzetlendirmeye yetecektir.

