



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKDENİZ MAKARNASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram kesme makarna,
200 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
olgunlarından 1/2 kilo domates veya 2 kaşık domates salçası,
1 kaşık kıyılmış biberiye otu,
4 kaşık zeytinyağı,
1 çimdik kırmızı biber,
yeteri ka. dar tuz.

Yapımı: Makarnayı tuzlu suda haşlayın.

Beri yanda yıkanmış, kabukları soyulmuş çekirdekleri ayıklanmış ve küçük parçalara doğranmış domatesleri veya yarım fincan ılık suda eritilmiş salçayı bir tencereye koyarak ateşe oturtun. Biberiyeyi, zeytinyağını, tuzunu, kırmızı biberi kattıktan sonra karışımı salça kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Makarnalar haşlandıktan sonra delikli bir kevgirden yararlanarak suyunu süzün ve servis tabağına boşaltın.

Kalan zeytinyağını gezdirerek makarnanın üzerine dökün. Sonra hazırladığınız domates salçasını da makarnanın üstüne dökün. Rendelenmiş kaşer peynirini de serptikten sonra harmanlayın ve sıcak sıcak servis yapın.