



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKDENİZ SOSLU MAKARNA

- 5 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Bardak rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 10 Dal maydanoz
- 2 Bardak zeytin
- 2 Adet Domates
- 4 Adet sivribiber
- 1 Çay Kaşığı nane
- 2 Çay Kaşığı tuz
- 1 Adet makarna

Makarnayı sana margarin eklenmiş kaynar suda haşlayın. Domatesleri rendeleyin, biberlerin çekirdeklerini ayıklayıp ince ince doğrayın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın, sarımsakları ezin. Yağsız tavada biberleri kavurup domatesleri ekleyerek pişirin. Suyunu çekince sarımsak, salça, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Zeytinleri ilave edip ateşten alın. Maydanozu yıkayıp ince ince kıyın ve ayrı bir kapta kaşar peyniri ile karıştırın. Spagettiye süzüp servis tabağına alın. Üzerine önce domates sosunu ardından peynirli karışımı dökün ve zeytinyağını gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.