



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKDENİZ SOSLU MAKARNA

250 g Spagetti
3 Adet Domates
2 Adet Sivri Biber
100 g Siyah Zeytin (Çekirdeksiz, Dilimli)
2 Diş Sarımsak
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
1 Tutam Maydanoz (Kıyılmış)
1 Su Bardağı Kaşar Peyniri (rendelenmiş)
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Kekik
İsteğe Bağlı Nane

Spagettiği haşlayalım. Domatesleri rendeleyelim, biberleri ince ince doğrayalım. Sarımsakları ezelim. Yağsız tavada biberleri kavurup domatesleri ekleyelim ve pişirelim. Suyunu çekince sarımsak, salça, tuz ve baharatları ekleyip karıştıralım. Zeytinleri ilave edip ocaktan alalım. Başka bir kaptaki ince kıyılmış maydanoz ve kaşar peynirini karıştıralım. Spagettiği, domates sosu ve peynirli karışımla birleştirelim.