



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKDENİZ USULÜ MAKARNA

Malzeme

- 1 paket makarna
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- Sosu İçin:
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 300 g kıyma
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 1 tatlı kaşığı fesleğen
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
2. Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.
3. Derin bir tencerenin içine bol su koyup kaynatın. Su kaynadıktan sonra içine tuzu ve makarnayı ilave edip 8-10 dakika arası makarnayı haşlayıp suyunu süzün. Haşlanmış makarnayı soğuk sudan geçirilmeden Sana yağı ile yağlayıp sıcakta tutun.
4. Sosu için: Yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kıymayı ilave edip kıyma bıraktığı suyu çekinceye kadar orta ateşte kıymayı kavurun.
5. Kıyma kavrulduktan sonra içine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ve fesleğeni ilave edip soğanlar pembeleşince kadar kavurun.
6. En son olarak içine küp doğranmış domatesleri, tuz ve karabiberi ilave edip harcı bir taşım pişirin.
7. Sıcakta beklettiğiniz makarnayı servis tabağına alıp üzerine sosu ve rendelenmiş kaşar peyniri gezdirip sıcak olarak servis edin.