



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AKDENİZ USULÜ MAKARNA

<https://www.goymen.com.tr>

1 paket domatesli makarna  
8-10 adet mantar  
1/2 kase çekirdekleri çıkarılmış siyah zeytin  
1 adet soğan+3 diş sarımsak  
2 adet sivribiber+1 adet kırmızı biber  
2 adet domates  
1 yemek kaşığı fesleğen ve kekik  
6 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz

Makarnayı kaynar tuzlu suda 10-12 dakika haşlayıp süzün. Mantar, zeytin, kırmızı biber ve sivribiberleri ince kıyın. Soğan ve sarımsağı doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağını tavada kızdırın. Soğan, sarımsak ve biberleri hafif kavurun. Mantar ve zeytinleri ilave edin. Domatesleri katın. Tuzunu ekleyin. Makarnayı servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız sos döküp kekik ve fesleğen serpip servis yapın

