



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALAVARA MAKARNASI (İZMİR)

- 2 Çay Kaşığı fesleğen
- 1 Kutu mısır
- 1 Paket spaghetti makarna
- 1 Tutam karabiber
- 7 Adet Domates
- 1 Diş sarımsak
- 1 Yemek Kaşığı sıvı yağ
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tutam tuz
- 1 Su Bardağı tulum peyniri
- 2 Yemek Kaşığı domates salçası

İlk önce makarnamızı 1 yemek kaşığı sıvı yağ ve bol tuzla haşlıyoruz. Makarnayı haşlayacağımız su, deniz suyu gibi olmalı. Haşlayıp süzdüğümüz makarnalarımızı tereyağı ile hafif kavurup tatlandırıyoruz. Rendelenmiş domates, biraz sıvı yağ, fesleğen, sarımsak, domates salçası, tuz, karabiber ile sosumuzu hazırlıyoruz. Makarnamızı derin bir tabağın içine alıp, üzerine hazırlamış olduğumuz domates sos, rendelenmiş tulum peyniri ve mısırla, sıcak bir şekilde servis ediyoruz.