



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO SOSLU MAKARNA

500 gr. makarna
4 adet domates
4 adet dolmalik biber
1 dis sarmisak
2 çorba kasigi zeytinyağı
Tuz, Karabiber
Sosu İçin:
1 adet avokado
1/2 limonun suyu
2 dis sarmisak
1 adet orta boy soğan
1 adet domates
1 tatli kasigi kirmizi pul biber

Domatesleri ikiye bölün. Bir firin tepsisine, domates, ince dogranmis sarmisak ve dolmalik biberi koyun. Üzerlerine zeytinyağı sürün, 190 derece ısıtilmis firinda 20 dakika pisirin.

Sosu için, avokadoyu soyun, çekirdegini çıkartip çok ince kiyin. Limon suyu gezdirin.

Avokado, ince kiyilmis soğan, sarmisak ve domatesi blendirda çekip, pul biber ekleyin.

Makarnayı haslayıp, süzün. Tekrar tencereye koyun. Sostan 2 çorba kasigi ayirdikten sonra kalanini makarnaya karistirin.

Makarnayı servis tabagina alın. Kenarlarini biberle süsleyip üzerine kalan sosu gezdirin

