



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 isitilmis 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.

Makarnayi haslayip, süzün. Tekrar tencereye koyun. Sostan 2 çorba kasigi ayirdikten sonra kalanini makarnaya karistirin.

Makarnayi servis tabagina alin. Kenarlarini biberle süsleyip üzerine kalan sosu gezdirin

