



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AVOKADOLU ÇİÇEK MAKARNA

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 Diş sarmısak
2 Adet soğan
1 Paket spagetti makarna
Aldığı kadar tuz
1 Yemek Kaşığı salça
3 Adet Domates
1 Adet avokado
1 Demet maydanoz
4 Adet sivribiber
Aldığı kadar karabiber
Aldığı kadar pul biber

Domatesleri ikiye bölün. Bir fırın tepsisine, domates, ince doğranmış sarmısak ve biberi koyun. Üzerlerine sana margarin dilimleri koyun, 190 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Sosu için, avokadoyu soyun, çekirdeğini çıkartıp çok ince kıyın. Limon suyu gezdirin. Avokado, ince kıyılmış soğan, sarmısak ve domatesi blendırda çekip, pul biber ekleyin. Makarnayı haşlayıp, süzün. Tekrar tencereye koyun. Sostan 2 çorba kaşığı ayırdıktan sonra kalanını makarnaya karıştırın. Makarnayı servis tabağına alın. Kenarlarını biberle süsleyip üzerine kalan sosu gezdirin.