



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ DOMATESLİ MAKARNA

MALZEMELER (6 Kişilik):

500 gr makarna
600 gr domates
4-5 çorbakaşığı zeytinyağı
3 adet büyük boy sivribiber
3-4 adet defne yaprağı
2 çorbakaşığı kekik
6 yaprak frenk fesleğeni
4 diş sarımsak
tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI

Izgarada sarımsakları yakmadan pişirin. Yumuşadığı zaman çıkarıp bir kenarda bekletin.

Yıkayıp kuruladığınız biberleri, yine ızgarada, her tarafları eşit kızaracak şekilde arada bir çevirerek közleyin. Dış zarları kararınca biberleri alüminyum folyoya sarıp 10 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Soyup ikiye ayırdıktan sonra damarlarını çıkarıp önce şeritler halinde, sonra da minik zarlar halinde doğrayın. Saldıkları suyu bir kapta toplayın.

Domatesleri yıkayıp ikiye bölün, yıkanmış defne yapraklarını yine ızgarada kızartın. Sonra domatesleri soyup, çekirdek kısmını çıkarın ve doğrayın. Sarımsakları soyun, çatala ezin ve bir kenarda beklettiğiniz biber suyuna katın. Zeytinyağ, kekik ve elinizle ufaladığınız fesleğeni de katın. Tuz ve karabiberi ilave edin. Bu sosa, domatesleri ve tuzladığınız biberleri de ilave edin.

Makarnayı, tuzlu suda hafif diri kalacak biçimde haşlayın. Süzüp soğuk sudan geçirdikten sonra servis tabağına aldığınız makarnanın üzerine sosu gezdirin. Ilık ya da soğuk servis yapabilirsiniz.

[ML® Domatesli Makarna için tıklayın](#)