BİBERLİ VE DOMATESLİ MAKARNA

Malzemeler
1 paket makarna
500 gr. domates
3 adet büyük boy sivri biber
4-5 çorba kaşığı zeytinyağı
Defne yaprağı
Kekik
1-2 yaprak fesleğen
3-4 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Makarnayı, tuzlu suda hafif diri kalacak biçimde haşlayın. Izgarada sarımsakları, biberleri her tarafları eşit kızaracak şekilde arada bir çevirerek közleyin. Dış zarları kararmaya başlayınca biberleri alüminyum folyoya sarıp biraz bekletin. Soyup ikiye ayırdığınız biberleri minik minik kıyın. 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, çatalla ezin ve bir kenarda beklettiğiniz biber suyuna katın. Zeytinyağı, kekik ve elinizle ufaladığınız fesleğeni de katın. Tuz ve karabiberi ilave edin. Bu sosa, domatesleri ve tuzla-dığınız biberleri de ilave edin. Süzüp soğuk sudan geçirdiğiniz ve az yağda kısık ateşte çevirdiğiniz sonra servis tabağına aldığınız makarnanın üzerine sosu gezdirip servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:7593 • adı:Biberli ve Domatesli Makarna • gönderen:Bahariye • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:47