



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİNBİR ÇİÇEK SOSLU KESME MAKARNA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram boru biçiminde kesme makarna,
1/2 kilo domates,
4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşer peyniri,
ince ince doğranmış 1 dolmalık kırmızı biber,
1 avuç maydanoz,
1 adaçayı yaprağı,
5 - 10 fesleğen yaprağı,
1 biberiye dalı,
1 çorba kaşığı merzengûş otu,
1 tatlı kaşığı kekik,
1-2 yaprak tere,
6 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 fiske toz şekeri,
yeteri tadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Domatesin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra ufak parçalara doğramalı ve bir kuşaneye koymalı. 2 çorba kaşığı zeytinyağıyla kıyılmış dolmalık biberi, bir fiske toz şekerini, tuzla karabiberi de kattıktan sonra kuşaneyi kuvvetli bir ateşe oturtmalı.

On dakika kadar karıştırarak kaynatıktan sonra salçanın ateşini iyice hafifletip bir saat kadar pişirmeli.

Maydanozu, adaçayını, merzengûş otunu, biberiyeyi, kekiği, fesleğen ve tere yapraklarını ince ince doğrayıp karıştırmalı. Salçayı ateşten indirmeden iki dakika önce kıyılarak karıştırılmış bu baharatlı otları tencereye atmalı. Birkaç defa karıştırdıktan sonra salçayı ateşten almalı. Beri yanda kesme makarnayı tuzlu kaynar suda diriliğini kaybetmeyecek kadar haşlayıp pişirmeli. Sonra suyunu süzüp servis kâsesine koymalı. Ateşten yeni indirilecek salçanın yarısıyle rendelenmiş kaşer peynirini ve zeytinyağını üstüne döküp harmanlamalı.

Kalan salçayla da makarnaların üstünü örttükten sonra tabağı sofraya çıkarıp servis yapmalı.