



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU FIRIN MAKARNA

3 diş sarımsak
50 ml. zeytinyağı
500 gr. domates
10 yaprak taze fesleğen
120 gr. parmesan peyniri
1 paket fırın makarna
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Sarımsakları soyun ve ince ince dilimleyin. Zeytinyağını yayvan bir tencerede ısıtın. Sarımsakları ilave edin ve fazla sararmalarına izin vermeden 1 dakika kadar kavurun.

Domateslerin kabuklarını soyun ve bir tatlı kaşığı yardımıyla çekirdeklerini çıkartın. Domatesleri küp, fesleğenleri şerit şeklinde doğrayın ve sarımsakların bulunduğu tavaya ilave edin.

Tuz ve karabiber ilavesiyle 5 dakika kadar karıştırarak pişirin. Parmesan peynirini rendeleyin. Makarnayı bol tuzlu kaynar suya atın ve pakette önerildiği şekilde dirice haşlayın.

Makarnayı süzün. Sosu servis tabaklarına koyun. Üstüne makarnayı paylaşırın. ve parmesan rendesini serpiştirin. Fesleğen yaprakları ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.