



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU KAŞARLI MAKARNA

1 paket yumurtalı erişte
2-3 adet zeytin
4 adet salatalık turşusu
6-7 adet mantar
2 adet kırmızı tatlı biber
2-3 yemek kaşığı konserve mısır
İstediğiniz kadar taze kaşar peyniri

Haşladığınız erişteyi soğuk sudan geçirip geniş bir kaba alın.

Sosu için domates ve mantarı yemeklik doğrayıp 1 kaşık da yağ ekleyerek bir tavada kavurun. İsteğe göre salça da eklenebilir.

Dilediğiniz kadar kaşar peynirini rendeleyin makarnanın üstüne koyun sonra sırayla ince ince doğradığınız tatlı kırmızı biberi, boyuna kestiğiniz salatalık turşusunu ve de son olarak mısırı koyun.

Süsleme için isterseniz biraz maydanoz ve dereotu koyabilirsiniz.

