DOMATES SOSLU MAKARNA

1 paket kepekli spagetti
1 demet fesleğen
5 çorba kaşığı zeytinyağı
50 gram kaşar peyniri
3 diş sarımsak
8 domates

Makarnaları kaynar suda 15 dakika kadar haşlayın. Süzün ve üzerine biraz zeytinyağı gezdirip sıcak tutun. Bu arada mutfak robotunun içine yıkanmış fesleğen yapraklarını doldurun, üzerine sarımsak ve zeytinyağını ekleyip iyice çekin. Makarnanın üzerine ekleyip karıştırın. Rendelenmiş kaşar peynirini de serpin. Domatesleri ikiye bölün, tencerede az suda haşlayın, kabuklarını alın. Üzerine zeytinyağı gezdirip pişirmeye devam edin. Sarımsak ve fesleğen ilave ederek makarnaların yanında çok fazla ezmeden ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:76374 • adı:Domates Soslu Makarna • gönderen:"o" • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:06