



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES VE FESLEĞEN SOSLU TAGLIATELLE (İTALYA)

Malzeme

- 1 paket tagliatelli makarna (uzun erişte)
- 1 paket taze fesleğen
- 2-3 diş sarımsak
- 3-4 adet domates
- 4-5 yemek kaşığı sıvı Sana
- Tuz-karabiber

Hazırlanışı

Fesleğenler ayıklayıp, yıkayıp, ince, ince doğrayınız.

Domateslerin kabuklarını soyup, küp, küp doğrayınız.

Sarımsakların kabuklarını soyup, kıyınız.

Tavada sıvı Sana'yı kızdırıp, sarımsakları kavurunuz.

Domates ve fesleğeni ilave edip, tuz ve karabiber ile tatlandırınız.

Tagliatelliği 11 dakika tuzlu, yağlı suda haşlayıp süzünüz.

Soğuk sudan geçirmeden sos ile karıştırıp servis yapınız.