



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ MAKARNA

200 gr. penne makarna
2 adet domates
2 diş sarımsak
3 adet kabak
2 yemek kaşığı ekşi krema
50 gr. tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
Zeytinyağı
Karabiber
Tuz
Serpme için:
Parmesan peyniri

Bir tencerede su kaynatıp tuz ve biraz sıvıyağ ekliyerek makarnalarınızı haşlayın. Bu arada kabakları yıkayıp ince dilimlerde kesip bir müddet tavada pişirin. Domatesleri yıkayıp kabuklarını soyun.

Küp küp kesin.

Sarımsakları ezip püre haline getirin. Tavadaki kabakları bir tabağa alıp tuzlayın.

Aynı tavada bu sefer zeytinyağı ile birlikte sarımsak ve domatesleri pişirin.

Fesleğen ve tuz ilavesi ile tatlandırın. Makarnaları pişince süzün bir parça tereyağı ve iki yemek kaşığı krema ile karıştırarak yağlayın.

Domates sosu ve kabakları ekleyip isteğe göre karabiber ve tuz serpin. Servis ederken parmesan peynirlerini rendeleyip ikram edin.

