



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FESLEĞENLİ MAKARNA

Bir avuç dolusu fesleğeni bir diş sarımsakla birlikte havanda dövün. Hazımsızlık çekenler sarımsak kullanmayabilirler. Fesleğenler iyice ezildikten sonra bunları bir kâseye boşaltın. İçine 50 gram rendelenmiş kaşar peyniriyle tuz ve karabiberini serpin. Sonra koyu bir salça kıvamına gelinceye kadar zeytinyağını katıp karıştırın. Beri yanda 400 gram makarnayı tuzlu kaynar suda haşlayın süzün ve büyük bir kâseye boşaltın. Hazırladığınız fesleğenli sosu üzerine döküp harmanlayın ve servis yapın.
