



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞEN SOSLU RENKLİ BİBERLİ MAKARNA

1/2 paket fiyonk makarna
1 yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1'er adet renkli dolmalık biberler
1-2 diş sarımsak
Yeterince fesleğen

Makarnalar haşlanır tabaklara alınır. Üzerine daha önceden hazırlanmış sos dökülüp dereotu ile süslenerek sıcak servis yapılır.

Sos için; öncelikle bir tavaya tereyağı konulur. Üzerine kuru soğanlar ve sarımsaklar ince kıyılıp kavrulur. Üzerine kibrit çöpü şeklinde doğranmış renkli biberler ilave edilip kavurmaya devam edilir. Biberlerde kızarıp yumuşayınca salça ilave edilip bir sürede onunla kavrulur. Son olarak varsa taze fesleğen yoksa kuru fesleğen konulup sos hazırlanarak makarna üzerinde servis yapılır.

