



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ BURGU MAKARNA SALATASI

1 paket burgu makarna
60 gr. Taze fesleğen veya 2 tatlı kaşığı kuru fesleğen
6 diş sarımsak
45 gr. Dolmalık fıstık
125 gr. Permasan peyniri
6 yemek Kaşığı zeytinyağı
Tuz, biber
2 adet kiraz domates

Makarnayı, tuzlu ve yağlı suda 8 dakika haşlayıp, soğuk sudan geçiriniz.
Mixerde yıkadığınız fesleğen yapraklarını, sarımsak, dolmalık fıstık ve permasan peynirini çekiniz.
Karışıma zeytinyağını karıştırarak ekleyiniz.
Tuz ve karabiber ile tatlandırınız.
Haşlayıp, soğuttuğunuz makarna ile sosu karıştırıp, servis tabağına alınız.
Kiraz domates ile süsleyip servis yapınız.

