



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FESLEĞENLİ DOMATES SOSLU MAKARNA

- 1 paket spagetti makarna
- 1 tutam taze feslegen
- 2 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı tuz
- Makarnayı haşlamak için:
  - 3 büyük bardak su
  - 2 yemek kaşığı sıvıyağ

Makarnalar geniş bir tencerede su, biraz tuz ve sıvıyağ ile haşalanır, istenilen yumuşaklığa gelince suları süzülür. Diğer tarafta bir tavada 2 yemek kaşığı tereyağı eritilir, üzerine sarımsaklar eklenir daha sonra domates, tuz ve isteğe bağlı olarak kırmızı biber eklenir. Domatesler suyunu bıraktıktan sonra fesleğenler doğranıp eklenir ve karıştırılır. Makarnaların yağ ile kavrulması için bir tencerede 2 yemek kaşığı tereyağı eritilir ve çok azda sıvıyağ eklenir. Makarnalar birkaç dakika karıştırılır ve altı kapatılır. Servis esnasında üzerine hazırlanan sos dökülerek servis edilir.