



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ DOMATESLİ MAKARNA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

350 gram makarna
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak, ince dilimlenmiş
2 su bardağı cherry domates, yarıya kesilmiş
Tuz ve karabiber
1/2 su bardağı taze fesleğen yaprakları
1/4 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri

Bir tencerede bol miktarda tuzlu su kaynatın. Makarnayı paketin üzerindeki talimatlara göre al dente (hafif diri) olacak şekilde haşlayın. Ardından süzün ve bir kenarda bekletin.

Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın. İnce dilimlenmiş sarımsakları ekleyin ve hafifçe kavurun, sarımsaklar karamelize olmamalıdır.

Yarıya kesilmiş cherry domatesleri tavaya ekleyin. Domatesler suyunu salıp yumuşayana kadar orta ateşte pişirin. Domateslerin çoğu ezilene kadar spatula ile hafifçe bastırabilirsiniz.

Pişmiş makarnayı tavaya ekleyin ve karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Taze fesleğen yapraklarını makarnanın üzerine serpin ve hafifçe karıştırın.

Servis tabaklarına alın ve üzerlerine isteğe bağlı olarak rendelenmiş parmesan peyniri serpin.

