



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞENLİ MAKARNA

1 paket düdük makarna
2 çorba kaşığı kuru fesleğen
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Makarnayı bol tuzlu suda 8-10 dakika haşlayıp, süzün ve bir kaseye aktarın. Fesleğeni sarımsakla havanda dövün. Zeytinyağını, tuzu ve peyniri ekleyip, iyice karıştırın. Hazırladığınız sosu makarnanın üzerine döküp, harmanlayın ve ardından servis yapın.
