



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ VE BADEMLİ MAKARNA SALATASI

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

350 gr deniz kabuğu ya da mantı makarna
Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı
2 diş sarımsak
2 avuç fesleğen yaprağı
Yarım çay bardağı ince kıyılmış frenk soğanı
Yarım çay bardağı ince kıyılmış maydanoz
1 çay bardağı kurutulmuş domates
2 yemek kaşığı zeytinyağı (ekstra)
4 yemek kaşığı badem
Tuz, taze çekilmiş karabiber
Servis için:
Fesleğen yaprakları
Parmesan peyniri

Makarnayı bir tencerede paket üzerindeki pişirme süresine göre haşlayın. Zeytinyağını ısıtın. İnce kıyılmış sarımsak, frenk soğanı, maydanoz ve fesleğen yapraklarını 1 dakika soteleyip ocaktan alın. Püre haline gelinceye kadar mutfak robotunda çekin. Makarnanın suyunu süzün ve hazırladığınız sosla iyice karıştırın. Tavada zeytinyağını ısıtıp bademleri kavurun. Makarnayı, sos, kavrulmuş badem ve ince doğranmış kurutulmuş domateslerle harmanlayın. Tuz, karabiber ekleyin. Parmesan peyniri ve fesleğen yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

