



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE SPAGETTİ

- 1/2 paket spagetti
- 1 çay tabağı yağ
- 3 adet büyük domates
- 1 orta boy soğan
- 4 adet sivri biber
- 4 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı kuru fesleğen
- 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
- 1'er çay kaşığı tuz, karabiber, kekik, kırmızı biber

Makarnayı tuzlu suda haşlayın. Yağı bir tavaya koyup biberleri sonra sarımsak ve soğanları koyup hafif kavurun, domatesleri ilave edin. Fesleğen, tuz ve karabiberi koyup suyunu tamamen çekmeden ateşi söndürün. 4 adet küçük güvecin içine haşladığınız makarnaları paylaşırın. Makarnaların üzerine kaşar peynirin 3/4 ünü ve üzerine domates sosunu paylaşırın. Geri kalan kaşar peynirini de en üste serpin. Kekik ve toz kırmızı biberi de serpip 180 derecede ısıtılmış fırında üzerindeki peynirler eriyip hafif kızarana kadar pişirin.