



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ MAKARNA

1 paket Selva Bukle Makarna
500 gr temizlenmiş hamsi balığı
1 yemek kaşığı kaymak
3 adet domates
100 gr tereyağı
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
1 tutam maydanoz
Tuz, karabiber ve fesleğen

Temizlenmiş, kılıçları ve kuyruğu alınmış hamsileri 1 yemek kaşığı tereyağı ile kavurun. Başka bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağı ile kabuğu soyup rendelediğiniz domatesleri pişirin. Hazırlanan bu malzemeye tuz, karabiber ve fesleğeni ilave edin ve ardından kavurmuş olduğumuz hamsileri karıştırın. Haşlayıp süzdüğünüz Selva Bukle makarnanın içerisine 1 yemek kaşığı kaymak ilave edin ve servis tabağına alın. Hazırladığımız hamsi sosunu makarnanın üzerine dökün. İsteğinize göre rendelenmiş kaşar peyniri ilave edip maydanozlarla süsleyerek servis yapabilirsiniz.

