



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAK KÖKLÜ MAKARNA

Malzeme:

- 1 paket Bizim Mutfak Kalem Makarna
- 3 adet orta boy domates
- 3 diş kıyılmış sarımsak
- 3 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- rendelenmiş beyaz peynir

Öncelikle ıspanak köklerini bol suda yıkadıktan sonra süzölmeye bırakın. Geniş ve derin bir tavada (wok tava gibi) zeytinyağını yakmadan ısıtın ve sarımsakları birkaç dakika kadar sürekli karıştırarak kavurun. Doğranmış domatesleri de ekleyip kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin. En son olarak yıkanıp süzölmüş ıspanak köklerini ekleyin. Kısık ateşte ıspanaklar yumuşayana (çok çabuk yumuşayacaktır) kadar 5 dakika kadar pişirin. Ocaktan alıp tuz ve taze çekilmiş karabiberle tatlandırın. Makarnayı 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda diri kıvamda (8-10 dakika) haşladıktan sonra süzün. Hazırlamış olduğunuz nefis ıspanak köklü sosla karıştırıp servis tabaklarına hemen paylaşın. İsteğe göre rendelenmiş beyazpeynir eşliğinde servis edebilirsiniz.
