



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI İZMİR MAKARNASI

[Sahrap Soysal](#)

- 1 paket penne makarna (kısık herhangi bir makarna kullanabilirsiniz)
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 adet orta boy domates
- 3 diş sarımsak
- 200-250 gr ıspanak yaprağı
- 8-10 adet kurutulmuş domates (konserve kurutulmuş ya da köz domates kullanabilirsiniz)
- varsa 2 yemek kaşığı kapari
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı + 25 gr tereyağı
- 2 çay kaşığı kırmızı pulbiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Üzeri için:
- 5-6 yemek kaşığı ince kıyılmış parmesan peyniri (tulum peyniri de kullanabilirsiniz)

İspanakların kök kısımlarını kesip yapraklarını ayırın. Bol suyla yıkayıp sadece yapraklarını incecik doğrayın. Kurutulmuş domatesleri ılık suda 2-3 saat bekletip süzün. Eğer konserve kuru domates kullanacaksanız sadece yağını süzün. Sonra tavla zarı formunda küp küp doğrayın. Soğanı yemeklik çok ince doğrayın. Sarımsakları pirinç tanesi şeklinde dilimleyin. Domatesleri soyup tavla zarı formunda dilimleyin. Zeytinyağını ve tereyağı derin bir tavada eritip kızdırın. Soğan ve sarımsakları katıp 2-3 dakika kavurun. İspanak, kapari, tuz ve karabiberi ilave edip sürekli karıştırarak 4-5 dakika kavurun. Kurutulmuş domatesleri ekleyip ıspanaklar iyice yumuşayınca kadar 3-4 dakika daha pişirip ocaktan alın. Derin bir tencereye 10 bardak su ve 1 çay kaşığı tuzu ilave edip kaynatın. Makarnayı ekleyip karıştırın ve 8-10 dakika diri kıvamda haşlayın. Süzüp tekrar tencereye alın. Sosu makarnaya ilave edip karıştırın. Bekletmeden servis tabaklarına paylaşın. Üzerine peynir serpip servise sunun.

Not: Makarnayı sulu olarak süzün. Yani en az içinde ½ bardak makarna suyu kalmalı.