



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İTALYAN USULÜ MAKARNA

Malzeme :

500 gr. orta incelikte çubuk makarna,
3 adet domates,
2-3 adet sarımsak,
100 gr. kaşar peyniri,
3 kaşık yağ.

Yapılışı:

- 1- Makarnaları kırmadan tuzlu kaynar suya atıp haşlayıp suyunu süzünüz. Makarnaları bir ucundan tutarak kaynar suya batırın yumuşadıkça yuvarlayarak suya atarsınız. Tencereye kırılmadan kolaylıkla girer.
- 2- Bir kaşık erimiş yağı üzerine döküp tencereyi silkeleyerek ateşte hem yedirin hem de makarnaları ısıtınız.
- 3- Kalan yağı tencereye koyup üzerine kabuklan soyulmuş çekirdekleri ayrılmış ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesleri koyup kavurunuz.
- 4- Sarımsakları soyup ezilmiş olarak domateslere ilave ediniz.
- 5- Domatesler ölünce tencereyi ateşten alınız.
- 6- Makarnaları servis tabağına boşaltıp üzerine domates salçasını sıcak olarak dökünüz.
- 7- Domateslerin üzerine de rendelenmiş kaşar peynirini serpip servis yapınız.

[ML® Pirasalı Mezzanelli için tıklayın](#)