



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA PEYNİRLİ MAKARNA

8 dilim hellim peyniri
1 paket burgu makarna
12 adet kiraz domates
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1/2 bağ maydanoz
2 diş sarımsak
1/2 çay kaşığı tuz ve karabiber

Makarnaları dirice kalacak şekilde haşlayıp süzün. Domatesleri ikiye kesin. Maydanoz yapraklarını incecik kesin. Peynirleri 15 ml. zeytinyağı, 1 yemek kaşığı maydanoz ve karabiber ile marine edin. Peynirleri marinattan çıkartıp ızgarada her iki yüzünü de pişirin. Sarımsakları soyup ikiye kesin. Kalan zeytinyağını tavaya koyun, ısınınca sarımsakları ekleyip renkleri dönene kadar çevirin ve kevgir yardımıyla çıkartın. Domatesleri ilave edin, 1 dakika sonra makarnaları ekleyip çevirin. Maydanozları ekleyip karıştırın ve servis tabağına alın. Izgara hellim peynirlerini ekleyin. Karabiber ilavesiyle servis yapın.