



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAĞITTA SÜRPRİZ MAKARNA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Paket Kepekli Burgu Makarna
- Yeterince karabiber
- 6 Adet Domates
- 3 Dal frenksoğanı
- Yeterince tuz
- 2 Çorba Kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin
- 3 Dal maydanoz
- 2 Diş sarımsak

Domatesleri soyup küp doğrayın. Maydanoz ve frenksoğanını temizleyip doğrayın. Sarımsakları soyup ezin. Yağı tavada ısıtıp sarımsağı soteleyin. Domates, 1 tutam tuz ve karabiberi ilave edip koyu salça kıvamında pişirin. Kepekli burgu makarnayı 5 dakika haşlayıp süzün. Hazırladığınız domates sosu, zeytin, maydanoz ve frenksoğanını ekleyip harmanlayın. Makarnayı eşit büyüklükte daire şeklinde kesilmiş yağlı kâğıtlara paylaşırıp ağız kısımlarını sıkıca kapatın. Paketleri fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 4-5 dakika pişirin. Servis tabaklarına alıp paketleri açın ve sıcak servis yapın.