



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAMAR VE DOMATESLİ MAKARNA

Eyüp Sevinç

1 paket burğu makarna
300 g. kiraz domates
250 g. kültür mantarı
1 su bardağı rendelenmiş keçi peyniri
2 diş sarımsak
4-5 dal taze fesleğen
½ çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı rendelenmiş parmesan
Tuz
Karabiber

Makarna için tencerede suyu kaynatın. Kaynayan suya bir tutam tuz serpin. Kalamarı temizleyip iri parçalar halinde doğrayın. Domatesleri dörde bölün. Fesleğen yaprakları ile biraz ezilmiş sarımsağı 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile tavada soteleyin ve domatesleri ekleyip birkaç dakika beraberce pişirin. Üzerine bir tutam tuz serpin. Makarnayı kaynayan tuzlu suya alın ve 8 dakika dişe gelir kıvamda pişirin. Makarnayı süzmeden önce, tavaya biraz makarna suyundan aktararak kalamarları ekleyin ve 2 dakika daha pişirin. Pişirdiğiniz makarnayı süzüp bir kabin içine alın. Doğranmış domateslerle pişirdiğiniz kalamarları makarnanın içine ekleyin. üzerine rendelenmiş peynir serpşitirip karabiber ekleyerek servis yapın.

