



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPARİLİ VE DOMATESLİ MAKARNA

- 1 paket kalem kesme makarna
- 2 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 300 gr domates (kabukları kesilip doğranmış)
- 2 tatlı kaşığı kapari (doğranmış)
- 10 adet zeytin (çekirdekleri çıkarılıp boylamasına kesilmiş)
- 2 çorba kaşığı kaşar peyniri (rendelenmiş)
- Tuz
- Kekik
- ırmızı pul biber

tereyağını tencereye koyup orta ateşte yağı ısıtın. Sarımsakları koyup bir iki dakika kadar pişirin. Domatesleri, kapariyi, zeytini, kırmızı pul biberi, kekiği ve tuzu ekleyip kısık ateşte pişirmeye devam edin. Diğer tarafta makarnayı haşlayın. Haşlanmış makarnayı süzdükten sonra (hafif diri olmasına dikkat edin) servis tabağına alın, sosu üzerine döküp servis yapın.

