



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SPAGETTİ

1 paket kepekli spagetti
1 demet fesleğen
5 çorba kaşığı zeytinyağı
50 gram kaşar peyniri
150 gram kıyma
3 diş sarımsak
3 adet domates
2 adet sivri biber

Makarnaları suda 15 dakika kadar haşlayın. Süzün ve üzerine biraz zeytinyağı gezdirip sıcak tutun. Bu arada kıymayı tavada kavurup rendelenmiş domates ekleyin 5 dakika birlikte pişirin. Ayrı bir yerde mutfak robotunun içine yıkanmış fesleğen yapraklarını doldurun üzerine de sarımsakları ve zeytinyağını ekleyip çalıştırın iyice çekin. Daha sonra kavrulmuş kıymayı da içine alın makarnanın üzerine ekleyip karıştırın. Rendelemiş kaşar peynirini de üzerine serpin.