



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI SPAGETTİ

1 paket kepekli spaghetti
1 demet fesleğen
5 çorba kaşığı zeytinyağı
50 gram kaşar peyniri
300 gram kıyma
1 adet havuç
1 soğan
3 diş sarımsak
8 adet domates

Makarnaları suda 15 dakika kadar haşlayın. Süsün ve üzerine biraz zeytinyağı gezdirip sıcak tutun. Bu arada mutfak robotunun içine yıkanmış fesleğen yapraklarını doldurun üzerine de sarımsakları ve zeytinyağını ekleyip çalıştırıp iyice çekin. Daha sonra makarnanın üzerine ekleyip karıştırın. Rendelemiş kaşar peynirini de üzerine serpin. Domatesleri ikiye bölüp tencerede az suda haşlatın kabuklarını alın. bu arada kıymayı ve rendelenmiş soğanı da içine ilave ederek 10 dakika kadar pişin.Üzerine zeytinyağı gezdirip pişirmeye devam edin. Sarımsak ve fesleğen ilave ederek makarnaların yanında çok fazla ezmeden ikram edin.