



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY DOMATESLİ MAKARNA ÇORBASI

1 kutu Tat Doğranmış Domates
2 şişe Tat Domates Suyu
100 gr Sek Kaşar Peynir
200 gr Pastavilla Bukle Makarna
Taze fesleğen
Karabiber
Tuz

Tat Domates Suyu'nu ve Tat Doğranmış Domates'ı tencereye koyup kaynamaya bırakınız. Birkaç dakika orta ateşte kaynattıktan sonra makarna ve tuzu ilave ediniz. 8 - 9 dakika makarnaların çok pişmemesine dikkat ederek kısık ateşte kaynatınız. Taze Fesleğenlerin bir bölümünü ayırıp kalanını ince ince doğrayınız. Kaşar peyniri rendeleyiniz. Ateşten almadan birkaç dakika önce taze çekilmiş karabiber, tuz ve fesleğenleri ilave ediniz. Sıcak olarak servis tabağına alınız. Üstüne ayırdığınız taze fesleğenleri serpip kaşar peyniri rendesi ile servis yapınız.