



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU DOMATESLİ FESLEĞENLİ MAKARNA

Yarım paket selva burgu makarna  
Bir avuç kuru domates  
5 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı domates salçası  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 tutam taze fesleğen  
Tuz, karabiber, kekik

Kaynayan tuzlu suya makarna ile sıcak suda 5 dakika kadar bekletilerek yumuşatılmış ve küçük küçük doğranmış kuru domatesler eklenir. Tencereye makarnanın haşlanacağı kadar su konur ki makarnanın suyu süzülmesin, besin değeri ve haşlanarak ortaya çıkan domateslerin aroması boşa gitmesin. Ayrı bir tavada kızdırılan zeytinyağı ve tereyağı karışımına önce ince ince kıyılmış sarımsaklar ilave edilerek sotelenir. Sonrasında salça ve birazcık 2 yemek kaşığı kadar haşlanan makarnanın suyundan ilave edilir. Fesleğen ilave edildikten sonra ocağın altı kapatılır. Kekik eklenir ve kuru domateslerle beraber haşlanan makarnanın içine sos iyicene yedirilir. Servis tabağına alındıktan sonrada üzerine taze çekilmiş karabiber ile eklenerek yemeğe geçilir.

