



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUTULMUŞ DOMATESLİ MAKARNA

100 gr Tat Kurutulmuş Domates
1 paket Pastavilla Burgu Makarna
300 gr Sek Beyaz Peynir
250 gr ceviz içi
150 gr siyah zeytin
3-4 dal taze kekik
Yeterli miktarda limon suyu
Tuz
Fesleğen

Beyaz peyniri küp şeklinde doğrayınız. Tat Kurutulmuş Domatesi, altına kap koyduğunuz bir süzgecin içinde süzdürünüz ve süzülen yağı kullanmak üzere bir kenara alınız. Kurutulmuş domatesleri irice doğrayınız. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp ikiye bölünüz. Bu arada makarnaları paketdeki tarife uygun olarak hazırlayıp süzdükten sonra soğuk sudan geçiriniz. Suyunun süzülmesi için bir kenara alınız. Fesleğenleri ince ince kıyınız. Kekikleri yıkayıp doğrayınız. Ceviz içlerini irice dövünüz. Diğer yandan sos için süzdürdüğünüz zeytinyağı, kekik, fesleğen ve tuzu karıştırınız. Arzu ettiğiniz miktarda limon suyunu ekleyiniz. Makarnaları geniş bir tabağın içine alınız. Sos haricindeki bütün malzemeleri katıp karıştırınız. Son olarak sosu da ekleyip nazik bir şekilde harmanladıktan sonra servis yapınız.

[ML® Domatesli Makarna için tıklayın](#)