



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA DOLMASI

Midye makarna 1 paket
SuperFresh Ispanak 1 paket
SuperFresh Soğan 1 adet
Rendelenmiş kaşar peyniri 1 su bardağı
Karabiber 1 çay kaşığı
Zeytinyağı Yarım çay bardağı
Çeri domates 200 g
Sarımsak 2 diş
Taze fesleğen 2-3 dal
Tuz 2 çay kaşığı
Su 1 çay bardağı

Tavada zeytinyağını ısıtın ve üzerine SuperFresh Soğan'ı ekleyip soteleyin. SuperFresh Ispanak'ı ilave edin. 3-4 dk. soteleyip, 1 çay kaşığı tuz ve karabiber ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Soğuduktan sonra üzerine peynir ekleyip karıştırın. Tencereye yeteri kadar su ve yarım çay kaşığı tuz ekleyip kaynatın. Üzerine makarnaları ilave edip dişe gelecek şekilde haşlayın. Domatesleri yarıya bölün. İnce kıyılmış sarımsak, fesleğen, yarım çay kaşığı tuz ekleyip karıştırın. Fırın kabına domatesleri ekleyip yayın. 1 çay bardağı su gezdirin. Makarnaların içini ispanaklı harç ile doldurup domateslerin üzerine koyun. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 15-20 dk pişirin. Sıcak olarak servise sunun. Çeri domates yerine rende domates ile domatesli bir sos da hazırlayabilirsiniz.

