



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA KANEPE

- 1 paket mantı makarna
- 175 gram beyaz peynir
- 3-4 dal maydanoz
- 2 yemek kaşığı yağ
- 2 adet orta boy domates
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

Makarnaları tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın. Peynirleri ufalayın. Maydanozları yıkayıp ince ince kıyın. Domatesleri iyice yıkayın, ikiye kesin, çekirdeklerini çıkarın ve rendeleyin. Tavadaki 2 yemek kaşığı yağı kızdırın, ardından içine salçayı ilave edip kavurmaya başlayın. Salçaya domatesleri, tuzu ve 1 çay bardağı suyu ekleyip iyice yumuşayana kadar pişirin. Sos koyu bir kıvama gelince ocaktan alın. Pişen makarnaların içine ufaladığınız peynirleri doldurun. Servis yapmadan önce tabaklara önce sosu dökün, üzerine makarnaları yerleştirin. İnce kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın. Kanepeler hazır.

