



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI VE DOMATESLİ MAKARNA

Tuz

1 paket makarna

2 orba kaşığı zeytinyağı

2 diř sarımsak

1 salkım cherry domates

3 adet taze mısır

2 yemek kaşığı tuz

eyrek fincan fesleęen yapraęı

Büyük bir kaba su koyup kaynatın ve makarna al dente kıvama gelene kadar pişirin. Ardından suyunu boşaltın. Bu arada, büyük bir tavada zeytinyağını orta ateşte ısıtın. Sarımsak ve domates ekleyin ve domatesler yumuşayana kadar ara sıra karıştırarak, yaklaşık 5 dakika pişirin. Mısırı ekleyerek karıştırın, ısıyı biraz yükseltin ve mısır ısınana kadar ve altın rengine gelene kadar yaklaşık 5 dakika pişirin. Zeytinyağı ve fesleğen ekleyerek servis edin.

