



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZZARELLA PEYNİRLİ MAKARNA

1 paket tagliatelle makarna

Üzeri için:

12-15 dilim mozzarella peyniri

Sos için:

3 yemek kaşığı zeytinyağı

4-5 adet orta boy domates

4-5 diş sarımsak

2 yemek kaşığı ince kıyılmış taze fesleğen veya 2 tatlı kaşığı kuru fesleğen

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Önce tagliatelle makarnayı 8-10 su bardağı tuzlu suda 9-12 dakika kadar haşlayıp, süzün.

Sosu için bir tavaya yağı koyup, kızınca içine çok ince kıyılmış sarımsakları atın ve 1 dakika kadar kavurup, sarımsağın kokusunun yağa karışmasına izin verin. Sonra rendelenmiş domatesle beraber taze ya da kuru fesleğeni ekleyip, 4-5 dakika hep beraber pişirin. Tuz ve karabiberini de ekleyip sosun altını kapatın.

Süzülen makarnanın üzerine hazırladığınız sosu aktarın, karıştırın. Kenarları yüksek orta boy fırın kabının içine soslu makarnayı boşaltın. Üzerine ince dilimlenmiş mozzarella peynirlerini dizip, 175 dereceye ayarlı fırına koyun. Yaklaşık 10-15 dakika içinde peynir kenarlarından hafifçe kahverengileşmeye başlayacaktır. Hemen fırından alarak servise sunun.

