



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OT SOSLU MAKARNA

2 demet maydanoz
2 demet dereotu
3 diş sarımsak
60 gr. rende kaşar peyniri
yarım çay bardağı zeytinyağı
tuz karabiber
500 gr. makarna
2 çorba kaşığı sıvıyağ
75 gr. rende kaşar peyniri (üzeri için)

Maydanozları ve dereotlarını yıkayıp kurulaşın, saplarını kesin ve bunları sarımsakla birlikte ufak ufak kıyın. Sonra hepsini birlikte bir kaba koyun rende peynirle zeytinyağını ilave edin, tuzunu biberini koyun ve hepsini birlikte iyice halloluncaya kadar karıştıran. Makarnayı tuzlu suda sıvı yağ ile birlikte haşlayın. Makarnanın suyunda 5 çorba kaşığı kadar alıp bunu otlu sosa katın. Makarnayı süzgece çıkarıp suyunu süzdürün ve otlu sosla birlikte karıştıran, üzerine rende peyniri serpip servis yapın.