



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PACCHERİ MAKARNA

Mehmet Soykan

- 120 gram paccheri
- 1 adet orta boy domates
- 6 adet kuşkonmaz
- 1/2 demet roka
- 1 çay kaşığı çam fıstık
- 2 fincan domates sos
- 3 dal fesleğen
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı parmesan

Makarnaları tuz ve zeytinyağı ilave edilmiş kaynar suda 16 dakika haşlayın. Bir tavada zeytinyağıyla sarımsak ve fesleğeni soteleyin ve kuşkonmazları ilave edin. Daha sonra domates sosu koyup kaynatın. Haşlanmış ve süzölmüş olan makarnaları kaynayan sosa ilave edin. Parmesan peyniri tereyağı ilave edilip lezzetlendirme işlemi yapılarak servis edilir.