



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ MAKARNA

[Sahrap Soysal](#)

1 paket penne makarna (herhangi bir kısa makarna da kullanılabilir)

Sosu için:

½ su bardağı sızma zeytinyağı

2 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı limon suyu

2 çay kaşığı toz fesleğen (5-6 yaprak taze fesleğen de kullanılabilir)

6 adet orta boy olgun domates

1 su bardağı az tuzlu beyaz peynir (taze lor peynir de kullanılabilir)

Makarnayı haşlayın ve haşlama suyundan bir su bardağı kadar ayırdıktan sonra süzün ve tekrar aynı tencereye aktarın. Ayrılan haşlama suyunu makarnayla karıştırın. Sos hazırlanırken makarnalar birbirine yapışmasın diye 2-3 yemek kaşığı sıvıyağ da eklenebilir.

Sosun hazırlanması için ; sarımsakları tuzla dövüp geniş ve derin bir kaba koyun. Üzerine zeytinyağı, tozşeker ve limon suyu ekleyip karıştırın. Varsa ince kıyılmış taze fesleğen ya da toz fesleğen ilave edip çatal yardımıyla iyice çirpin.

Domatesleri soyup ortadan ikiye bölün. Bir çay kaşığı yardımıyla domateslerin çekirdekleri çıkardıktan sonra tavla zarı formunda çok küçük doğrayın ve zeytinyağlı sosun içine aktarıp iyice karıştırın.

En sonunda bu sosla makarnayı karıştırın ve peynirleri üzerine serpin. İsterseniz maydanozla da süsleyip servise sunabilirsiniz.