



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHAN SOSLU MAKARNA

1 paket makarna
2 adet domates
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı salça
1/2 su bardağı peynir rendesi
2-3 diş sarımsak
Yarım baş maydanoz
Yarım su bardağı kuru reyhan
Yeterince baharat

Tencereye yaklaşık 3-4 litre su koyup kaynatın

Bir çorba kaşığı tuz ilavesinden sonra 1 paket makarnayı veya istediğiniz kadar miktarı suya atıp ara sıra karıştırarak pişiriniz.

Makarnayı süzünüz.

Bir tencereye margarini koyup kızdırınız.

Rendelenmiş 2 adet domatesi, 1 yemek kaşığı salçayı ekleyip kıvamı koyulaşmaya kadar pişirin.

Sarımsakları, peynir rendesini, kekiği, pulbiberi, tuzu ve kuru reyhanı ekleyip 1-2 kez karıştırıp ocağın altını kapatın.

Doğranmış maydanozları ekleyin. Süzölmüş makarnayı da sosa ekleyip, 1-2 kez karıştırın.

