



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKA SOSLU MAKARNA

<https://www.elele.com.tr>

1 paket düdük makarna
1 demet roka
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 paket krema
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı kaşar peyniri rendesi
Karabiber
Tuz

Makarnayı tuzlu bol suda haşlayıp üzerinden soğuk su geçirerek süzün. Zeytinyağını tavada kızdırıp içine doğranmış sarımsakları katın. Temizlediğiniz rokalara, krema, tuz ve karabiberi ilave ederek 2 dakika kaynatın. Karışımı blenderden geçirerek derin bir kaptaki makarna ile karıştırıp servise sunun. Üzerini kaşar peyniri rendesiyle süsleyip servise sunun.

