



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ROKA SOSLU MAKARNA

- 1 paket penne makarna
- 2 demet roka
- 1 ay bardağı fıstık içi
- 50 gram tulum peyniri rendesi
- 1 diř sarımsak
- 1 Türk kahvesi fincanı sızma zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- 1 su bardađı kiraz domates

Kabuklu fıstığı soyun.

Mutfak robotunda yıkanmış roka, ifıstık, sarımsak ve zeytinyağını kıyın ve peynir rendesini ekleyin.

Büyük bir tencerede su kaynatın, kaynamış suya 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin ve makarnayı biraz diri kalacak şekilde 10 dakika haşlayın.

Domatesleri yıkayın ve ikiye bölün.

Makarnayı szn, roka sosu ve domateslerle karıştırın, üzerine peynir rendeleyip sıcak servis yapın.

