



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SARIMSAKLI TAZE OTLU MAKARNA (İTALYA)

400 g makarna  
250 g lor peyniri  
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)  
1 çorba kaşığı taze kekik  
1 çorba kaşığı nane  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
16 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
1/4 tatlı kaşığı tuz  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye 4 l. (yaklaşık 16 su bardağı) hafifçe tuzlanmış su koyup, makarnaları yumuşayıp (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) un tadı kayboluncaya kadar (yaklaşık 9 dakika) haşlayın. Bu arada küçük bir tencerede lor peyniri, maydanoz, kekik, nane, zeytinyağı ve sarımsağı karıştırın. Tuz ve karabiberi ekleyip yeniden karıştırın.

Tencereyi ateşten alıp, makarnaları bir süzgeçte süzdükten sonra (ama tam süzülmeyip, iyice ıslak kalmalıdır); böylece, taze otlı sosa daha iyi bulanırlar) yeniden tencereye koyarak, üstüne küçük tenceredeki sosu dökün, iyice karıştırıp, düz tabaklara aktararak servis yapın.

[ML® Otlı Makarna için tıklayın](#)