



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTU MAKARNA

4-6 kişilik

Gerekli malzeme:

1 paket ıspanaklı kalem makarna

Yarım demet semizotu

1 salatalık

7-8 taze soğan sapı

5 kiraz domates

150 gr hellim peyniri

1 çay kaşığı kekik

1 tutam köri

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Birkaç damla limon suyu

Tuz

Semizotunu temizleyip yaprak yaprak ayırın. Salatalığın uçlarını kesip alacalı soyun ve ince ince dilimleyin. Taze soğan saplarını doğrayın. Domatesleri halka halka dilimleyin. Zeytinyağı, limon suyu ve tuzu bir kâsede karıştırın. Hellim peynirini küp küp kesip teflon tavada çevirerek kavurun. Kekik ve köri ile tatlandırıp ocaktan alın. Makarnayı kaynar tuzlu suda haşlayıp süzün. Bir kâseye alıp zeytinyağlı sosu ilave edin. Harmanlayıp soğumaya bırakın. Semizotu, salatalık ve taze soğanı ilave edin. Harmanlayıp servis tabağına alın. Domates dilimleri ve peynirleri ekleyip servis yapın.