



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE ENGİNARLI MAKARNA

150 gr. makarna
50 gr. çeri domates
1 adet enginar
20 gr. permesan peyniri
10 gr. tereyağ
½ demet fesleğen
½ çay bardağı et suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Biraz tuz
Karabiber

Makarnayı haşlayın . bir tencerenin içine yağı 2 diş sarımsağı(doğradıktan sonra) ve ince ince doğranmış enginarları tencerede kavurun daha sonra içine yarım çay bardağı et suyu ilave edin, ayrıca içine biraz makarnanın suyundan ilave edebilirsiniz. Tuz, karabiber ve böldüğünüz domatesleri de tencereye ilave ettikten sonra fesleğen ve tereyağını koyup bu yaptığınız sosu makarnanızın üzerine düküp servis yapabilirsiniz.