



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ CEVİZLİ MAKARNA

500 gr makarna  
15 gr maydanoz yaprağı  
50 gr ceviz  
50 gr margarin  
2 diş sarımsak  
100 gr zeytin (çekirdeği çıkarılmış)  
30 gr çam fıstığı  
30 gr kuru üzüm  
700 gr küp doğranmış domates

Maydanozu doğrayıp kenara alın.

Cevizleri doğrayıp kenara alın.

Margarin, sarımsak, zeytin, çam fıstığı ve kuru üzümleri tavaya alın 10 dk kavurun.

Domates konservesi, maydanoz ve tuzu ekleyip daha kıvamlı bir sos olması için pişirin.

Cevizleri de sosa ekledikten sonra süzdüğünüz makarna ile karıştırarak ocak üzerinde orta ateşte 1-2 dakika kadar çevirin. Tabaklara servis yapın.

Not: Arzu ederseniz üzerine parmesan peyniri rendesi dökebilirsiniz.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 19.05.2015