



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ MAKARNA

1/2 paket mantı makarna
100 gr. kıyma
25 adet siyah zeytin
1 adet küçük boy soğan
5 dal maydanoz
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Sosu için:
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı salça
1 diş sarımsak

Kıyma, rendelenmiş soğan, çekirdekleri çıkarılıp kıyılmış zeytin, kıyılmış maydanoz, rendelenmiş sarımsak, tuz ve karabiberi karıştırın. Makarnaları bu karışımla doldurun ve kaynamakta olan tuzlu suda 15 dakika haşlayıp süzün. Zeytinyağı, salça ve dövülmüş sarımsağı 1-2 dakika kavurun. Bir çay bardağı kadar su katın ve bir taşım kaynatın. Mantının üzerine bu sosu dökerek servis yapın.



Fotoğraf "tunç" tarafından gönderildi. 27.11.2019