



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

OTLU MAKARNA



- 1 Paket fiyonk makarna
- 3 Diş sarımsak
- 1 Demet maydanoz
- 1 Demet dereotu
- 1 Çay bardağı kaşar peyniri rendesi
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karabiber

- # Maydanoz ve dereotu yıkanır, suyu iyice süzülür, ince saplarıyla çok ince kıyılır.
- # İnce doğranmış otlar bir tavaya konur, sıvıyağ eklenir üzerine çok ince doğranmış sarımsak konur, orta ateşte otlar hafif solana kadar bir kaç kez çevrilir, ocaktan alınır.
- # Bu arada tuzlu, bol suda makarnalar 10 – 12 dakika haşlanır. Haşlama suyundan 5 çorba kaşığı su, pişmiş otların üzerine eklenir, hazırlanan otlu sos ve kaşar peyniri konur.
- # Orta ateşte malzemeler ısınana kadar karıştırılarak 5 dakika kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu makarna, fesleğen ve kekik katkısı ile de hazırlanabilir.