

Feslegenli Domatesli Makarna

Malzemeler

1 paket cubuk makarna
3 tane orta boy domates
1 yemek kasigi tereyagi
Kuru feslegen
1 yemek kasigi domates salcasi
2 yemek kasigi kadar zeytinyagi
Tuz
Yaklasik 5 buyuk su bardagi su

Yapilisi

Suyumuzu tencereye alip kaynatalim.Kaynayinca tuz ve makarnayi ekleyelim.
Makarna haslaninca suzup bir kenara alalim.
Tencereye domatesleri rendeleyelim,yaglari ekleyelim.
Kaynayinca salca ve feslegenini katalim.
Yaklasik 2-3 dk kavuralim ve hasladigimiz makarnayi yaptigimiz sosun uzerine dokup karistiralim.
Iyice karistiktan sonra altini kapatip,5 dk dinlendirelim.
Uzerine ince kiyilmis maydanoz serpip,servis yapalim.