

Peynirli Domatesli Kolay Makarna

Malzemeler

Yarım paket makarna

Pisirme için bol su

200 gr beyaz peynir

3 orta boy domates

2 diş sarımsak

4 yemek kasığı zeytinyağı

Tuz, karabiber

İsteğe bağlı olarak feslegen

Yapılışı

2,5 litre kaynar suya (12 su bardağı kadar), 1 silme yemek kasığı tuz, ardından da makarnalarınızı atın. Paketin üzerinde önerilen surede pisirin. Dışe gelen makarnadan hoşlanmıyorsanız, ağız tadınıza göre sureyi ayarlayabilirsiniz.

Beyaz peyniri, kup kup parçalara ayırın. Bu tarifte domatesler pisirilmiyor. Rahatsız etmeyecekse kabuklu olarak, peynir parçalarıyla aynı büyüklükte kesin. Yan çevirdiğiniz bıçakla sarımsakların üzerine hafifçe vurun. Parçalanacak ve kabukları kolayca soyulacaktır.

Zeytinyağını yapışmaz bir tavada kızdırın. İçine bıçak darbesiyle parçalanan sarımsakları atın. 2-3 dakika sonra sarımsaklar yavaş tatlarını verecekler. Bu noktada onları yağdan çıkarın. Haslama süresi tamamlanan makarnalarınızı süzün ve sarımsak aromalı yavaş alın. Üzerine domates ve peynir parçalarını da ekleyip hafifçe karıştırın. Bu noktada kullandığınız peynirin tuz oranına göre tuz ilavesi yapın. Makarnanızın,1-2 dakika ateş üstünde kalması yeterli olacaktır.

Servis tabağına alın ve feslegen yapraklarıyla süsleyin.