



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABIATA SOSLU MAKARNA

Malzemeler:

- 1 paket penne makarna (kalem makarna)
- 2 dolu çorba kaşığı tereyağı
- 5 adet orta boy domates
- 1 adet küçük kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı acı ketçap
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 8-10 dal maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım su bardağı rende kaşar

Yapılışı:

Tencereye tereyağı konur, eriyince çok ince kıyılmış soğan atılır. Soğan sararınca rendelenmiş domates, ketçap, pul biber, dövülmüş sarımsak ve tuz ilave edilir. Domates salça gibi olana kadar pişirilir. En son kıyılmış maydanoz eklenir, ateşten alınır. Haşlanmış makarna sosla karıştırılır. Servis sırasında üzerine rende kaşar serpilir.