



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARRABBIATA SOSLU MAKARNA

- 1 paket makarna
- Yeterince kaynar su
- 1 tuatam tuz
- 2 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı hazır acılı sos
- 1 avuç parmesan
- 1 adet kuru soğan

Makarnayı suya koyup tuz ile haşlayın. Daha sonra makarnayı haşladığınız sudan bir kenara ayırın ve makarnaları süzün. Sosu hazırlamak için soğanları ve sarımsakları doğrayın. Daha sonra kavurmaya başlayın ve domatesleri acı sosu salçaları ve makarna suyundan ekleyip pişene kadar karıştırın. Daha sonra sosa pul biberi ilave edin ve makarnayı haşladığınız sudan ilave edin. Sonrasında makarnayı erimiş kızmış margarinde biraz ısıtın ve üzerine sosu dökün. Sosun üzerine parmesan peyniri rendeleyin.