



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOMATES SOSLU DEFNE YAPRAKLI MAKARNA

1 paket makarna  
1-2 domates rendesi  
Biraz tuz karabiber kırmızıbiber  
1 çay kaşığı nane  
Birkaç defne yaprağı

İlk olarak domates rendesi, baharatlarımızı ve defne yaprağını tavaya koyup kısık ateşe bırakıyoruz. Daha sonra 1 paket makarnayı haşlıyoruz. Makarna piştikten sonra birkaç kaşık makarna suyunu sosumuza döküyoruz. Sosun altını 1-2 dakika yüksek ateşte pişiriyoruz. Makarnayı süzerken tüm suyu süzmeyin dibinde biraz su kalsın. Sonra aynı tencerede sosu biraz zeytin yağını ve makarnayı buluşturduktan sonra yemeğimiz yanmaya hazır. Not: Makarnayı süzeceğiniz kaba daha önceden soğuk su koyabilirsiniz. Sosa isteğe göre başka baharatlarda konulabilir.



Fotoğraf "dedebek" tarafından gönderildi. 11.05.2018