



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU KELEBEK MAKARNA

<https://www.beslermakarna.com/>

1 paket Beşler Kelebek makarna
6 adet orta boy domates
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kekik, karabiber, tuz
50 gr. tereyağı

Domatesleri yıkayıp rendeleyin. Küçük doğradığınız sarımsakları tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesleri üzerine ilave edip özleşinceye kadar pişirmeye devam edin. Sos pişince tuz, nane, kekik ve karabiberi ekleyin. Önceden ambalajdaki tarifine uygun olarak pişirip yağlayarak beklettiğiniz Beşler Kelebek makarnanın üzerini sos, taze kırmızıbiber ve maydanoz ile süsleyerek servis yapın.