



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BİBERLİ SPAGETTİ

Çeyrek paket uzun makarna

3-4 su b ardağı su

Tuz

Sos için:

1 çorba kaşığı zeytinyağı

2-3 diş sarımsak

4 adet sivribiber

3 adet domates

Tuz, karabiber

Makarnayı haşlayın. Üzerine 1-2 damla sıvıyağ ekleyin. Sos için, bir tavada zeytinyağıyla birlikte kıyılmış sarımsak, doğranmış sivribiber ve domatesleri 5-6 dakika pişirin. Tuzunu ve karabiberini ekleyip, karıştırarak bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Sosu sıcak olarak spagettinin üzerine döküp servis yapın.