



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATESLİ MAKARNA

1 paket makarna (kalın şerit şeklinde olan)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
4 diş sarımsak (dövülmüş)
3 adet orta boy domates (rendelenmiş)
Tuz
Karabiber

Makarnayı, 10 bardak kaynayan tuzlu suda, yaklaşık 8-10 dakika haşlamaya bırakalım. Bir taraftan sos için derin, geniş bir tavaya; zeytinyağını koyup, kızdıralım. Dövülmüş sarımsakları yarım dakika kadar kavuralım ki, sarımsağın kokusu yağa geçsin.

Artık rendelenmiş domatesle beraber tuz ve karabiberi de tavaya aktaralım. Sosu yaklaşık 5-6 dakika pişirip, ocaktan alalım. Haşlanan makarnayı süzüp, hemen tenceresine geri boşaltalım. Domatesli sosla karıştırıp, servis tabağına aktaralım. İsterseniz üzerine, ince kıyılmış maydanoz da serpiştirip, sıcak olarak servise sunabilirsiniz.
