



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MAKARNA

500 gr. orta kalınlıkta makarna

10 Bardak su

Salçası:

5 Çorba kaşığı tereyağ,

6 Domates,

1 Tatlı kaşığı tuz.

Bir tencereye su ve tuz konularak kaynatılır. Makarnalar ortalarından kırılarak atılır, haşlanır, süzgeçten geçirilerek suları süzülür ve yeniden tencereye konulur. Bu sefer tencereye, makarnaların üzerine kadar soğuk su konulup, tuz serpilir ve 20 dakika dinlendirilir. Başka bir tencereye tereyağ, küçük doğranmış domatesler ve tuz eklenerek ateşe konur, karıştırarak pişirilir. Domatesler iyice eriyince, makarnalar süzülüp bunların üzerine boşaltılır.

Birkaç defa karıştırıldıktan sonra kapağı kapatılır, 3-4 dakika hafif ateşte demlendirilir. Sıcak servis yapılır.