



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI MAKARNA

2 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 kilo domates (kabukları soyulmuş, küp kesilmiş, ezilmiş)
2 çorba kaşığı domates salçası
Yarım tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı siyah zeytin (çekirdekleri çıkartılmış)
400 gram enginar kalbi (taze veya konserve, 4 parçaya bölünmüş)
2 çorba kaşığı taze fesleğen yaprağı (ince dilimlenmiş)
Yarım paket burgu makarna
25 gram parmesan peyniri

Zeytinyağını ısıtın. Soğan ve sarımsağı soteleyin. Domates, domates salçası ve şekeri ilave edin. Üzeri açık olarak kısık ateşte sos koyulaşınca kadar pişirin. Zeytin, enginar ve fesleğeni katın. Isıninceye kadar karıştırın. Kaynar tuzlu suda makarnayı pişirip süzün. Sosun yarısını makarnayla harmanlayın. Kalan sos ve peyniri üzerine koyun.