



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MAKARNA

Malzeme:

Yarım kilo delikli makarna

12 bardak su

2 çorba kaşığı tuz

1 küçük paket sade yağ

4 adet domates veya bir fincan kadar salça

50 gr. domates

4 kaşık kaşar peynir rendesi

Yapılışı:

Bir tencerede içine 2 kaşık tuz atılmış ve kaynamakta olan suya makarnalar ortalarından kırılarak atılır ve ortalama 8-20 dakika süre ile haşlanır. Sonra makarnalar süzülür ve soğuk sudan geçirilir. Bu esnada başka bir tencerede bulunan yağın içine, sıcak suya daldırılıp yarım dakika sonra çıkarılarak kabukları kolayca ve tamamen soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış olan domatesler ve tuz konarak domatesler tamamen dağılıp eriyinceye ve bir salça haline gelene kadar pişirilir. Veya aynı şey domates salçası ile yapılır. Makarnalar süzgeçten alınıp içinde salça bulunan tencereye aktararak hafif ateşte 5 dakika kadar tutulur ve sonra servis tabağına alınıp üzerine kaşar peynir rendesi serpilierek sıcak servis yapılır.

[ML® Yumurtalı Domatesli Makarna için tıklayın](#)