



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU MAKARNA

3-4 adet domates
1 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz, karabiber, kekik
Yarım paket spagetti makarna
Yarım demet maydanoz
20 gram kaşar peyniri

Domates sosu için soğanları ve domatesleri küp küp doğrayıp yağda sote edin. Taneli bir sos olacağı için çok ezmeyin. Daha sonra salça ve baharatları koyun, karıştırıp sosu hazırlayın. Makarnayı da tuzlu suyun içinde 15 dakika haşlayıp süzün. Tabağa alıp üzerine sosu dökün. Bol maydanozla ve rende peynirle ikram edin.

