



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOMATES SOSLU MAKARNA

- 1 paket makarna
- 3 olgun domates veya 1 kaşık salça
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 4-5 dal kereviz veya maydanoz
- 1 havuç
- 2 kaşık yağ
- 1,5 kaşık un
- 2-3 bardak et suyu (su da olabilir)
- Tuz
- Karabiber
- 1 çay kaşığı şeker

Rendelenmiş soğan yağ ile pembe kavrulur.  
Küçük doğranmış havuç, kereviz, sarımsak konur.  
Un ilave edilip biraz karıştırılır.  
Rendelenmiş domates veya salça ile 2- 3 bardak et suyu veya su konup pişirilir.  
Kaşık yardımı ile tel süzgeçten geçirilir. Tuz, karabiber ve şeker atılır.  
Makarna bol tuzlu suda haşlanır.  
Soğuk su ile yıkanır, süzülür.  
Servis tabağına alınıp üzerine hazırlanan sos, sıcak olarak dökülür ve karıştırılır.  
İstenirse üzerine kaşar rendesi serpilir.

Not: Makarnayı haşlarken, kaynar tuzlu suya 1 çorba kaşığı sıvı yağ konursa yapışmaz ve daha parlak olur.

[ML® Domates Soslu Makarna için tıklayın](#)

