



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ MAKARNA

1 paket makarna  
Yarım bardak ayçiçek yağı  
6 adet domates  
2 adet sivri biber  
Tuz  
Maydanoz

Makarnayı tuzlu az yağlı bol suda 15 dakika haşlayın. Soğuk suyla soğutup süzdürün. Bir tepsiye dökün. Domatesleri soyup ufak ufak doğrayın. Biberi, maydanozu da doğrayın. Yağda az kavurup makarnanın üstüne serin ve fırına verin. 20 dakika fırında pişirin.