



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MAKARNA

500 gram makarna (2 numara)

10 bardak su

2 çorba kaşığı tuz

SALÇASI:

120 gram sadeyağı ya da 120 gram margarin (6 çorba kaşığı)

500 gram domates (3 büyük)

1 Bir tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; ortalarından kırılmış olarak 500 gram 2 numara makarna koyarak, makarnalar pişmiş bir hal alıncaya kadar 15-20 dakika arasında haşlamalı ve irice delikli süzgeçten geçirmeli, sularını döktükten sonra makarnaları tekrar tencereye alarak; 1 çorba kaşığı tuzla, üstlerini iyice kaplayabilecek kadar soğuk su doldurmak ve 10 -15 dakika kadar bir tarafa ayırmalıdır.

2 Makarnalar süzölmekte iken, diğör yandan da bir tencereye 6 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, kabuklan çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış, çok olmuşlarından 3 büyük domates, 1 tatlı kaşığı tuz koyarak, domatesler eriyip de salçamsı bir hal alıncaya kadar bunları karıştırarak pişirmeli ve domatesler eriyince bunlara; soğuk suda bırakmış olduğumuz makarnaları iyice süzölmüş olarak koymalı ve*hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra tencerenin üstüne bir kapak kapatmalı ve makarnalar ısınmış bir hal almaya kadar aşağı yukarı 3-4 dakika çok küçük ateşte demlendirircesine bırakmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır.
