



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACI SOSLU MAKARNA

1 paket spagetti  
Bir miktar tuz  
Yarım ay bardağı sıvı yağ  
1.5 yemek kaşığı katı yağ  
Sos için:  
5-6 adet orta boy domates  
1 yemek kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
İstenilen miktarda tuz  
1 paket et bulyon  
1 diş sarımsak

Geniş çaplı bir elik tencereye suyu, tuzu ve sıvı yağı ilave edip yüksek ateşte kaynatın. Su kaynamaya başlayınca 1 paket spagettiye kırmadan suya atın. Domatesleri ve sarımsağı geniş bir kaba rendeleyin. Ortalama 7-8 dakika haşladığınız makarnayı süzgece alın. Tencereye tereyağını alın ve eridikten sonra 1 adet bulyonu ufalayarak yağa ekleyin. Hemen ardından domates ve sarımsak rendesini ilave edin. Ateşin altını orta dereceye alıp domatesi pişmeye bırakın. Yaklaşık 2 dakika sonra domatese baharatlarını ekleyip tekrar karıştırdıktan sonra szlmş olan makarnayı tenceredeki sosun içine dkn. Sosla btnleşinceye kadar karıştırın.

