



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACI SOSLU MAKARNA

1 paket makarna  
4 diş sarımsak  
2 acı sivribiber  
2 acı kırmızıbiber  
Yarım demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
5 çorba kaşığı sıvıyağ  
4 çorba kaşığı beyaz üzüm sirkesi  
2 su bardağı su  
Tuz

Makarnayı tuzlu kaynar suda haşlayıp süzün. Üç kaşık sıvıyağ ekleyip harmanlayın.

Sos için; sarımsak ve biberleri temizleyip kıyın. Bir tavaya su, sirke, şeker, tuz, sarımsaklar ve biberleri ilave edip 5 dakika orta ateşte pişirip ocaktan alın. Maydanozları temizleyip kıyın. Maydanoz ve kalan sıvıyağı sosa ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız biberli sosu makarnanın üzerine gezdirin. Servis tabaklarına paylaşırıp sıcak olarak servis yapın.