



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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.
