



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ACILI DOMATES SOSLU MAKARNA "PENNE ARABIATA"

### Malzeme

- 1 paket Penne makarna
- 4 adet domates
- 6 yemek kaşığı sıvı Sana
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak
- 3 su bardağı domates suyu
- Tuz ve karabiber, kırmızı pul biber
- 1 çay kaşık kuru fesleğen
- 1 adet kesme şeker
- Acıso (arzuya göre birkaç damla)
- 75 gram kaşar peynir

### Hazırlanışı

Kuru soğanı yemeklik doğrayınız.

Domateslerin, kabuklarını soyup, küp küp kesiniz.

Sarımsakları ince ince kıyınız.

Kaşar peynirini rendeleyiniz.

Bir tencerede 4 yemek kaşığı Sıvı Sana'yı kızdırınız.

Kuru soğanları ekleyip, pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Kıyılmış sarımsakları ekleyip, kavurunuz.

Doğranmış domatesi ilave ediniz.

Domates suyunu, kırmızıbiber, tuz ve karabiber, kuru fesleğeni koyup bir taşım kaynatınız.

Domatesin asidini alması için kesme şekeri ilave edin.

En son olarak bir kaç damla Acıso ekleyip, ateşten alınız.

Acılı domates sosu el mikseri ile püre haline getiriniz.

Derin bir tencereye haşlayacağınız makarnanın 3 kat su koyup, içine tuz ve zeytinyağını koyup kaynatınız.

Su kaynayınca makarnayı atıp 8 dakika haşlayınız.

Hemen servis yapacaksanız, soğuk sudan geçirmeyin. Haşlayıp, daha sonra kullanacaksanız, soğuk sudan geçirip, zeytinyağı veya ay çiçek yağı ile yağlayınız.

Tencerede kalan 2 yemek kaşığı Sıvı Sana kızdırıp, haşladığınız makarnayı yağlayınız.

Acılı domates sosu ekleyip, iyice karıştırıp, servis tabağına alınız.

Rende kaşar peynir ile servis ediniz.

Arzuya göre sosu ayrı olarak da servis edebilirsiniz.

[ML® Domates Soslu Makarna için tıklayın](#)



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 03.11.2022

---

© lezzetler.com tarif no:28932 • adı:Acılı Domates Soslu Makarna "Penne Arabiata" • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.04.2025 - 09:37