



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI MAKARNA SOSU

25 gr. katıyağ
1 baş küçük soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı pul biber
1 adet küçük sakız kabağı
225 gr. domates püresi
2 çorba kaşığı ince çentilmiş maydanoz
Yeterince tuz

YAPILIŞI:

Bir tavaya katıyağı koyup hafif ateş üzerinde eritiniz. İçine çok ince rendelenmiş soğanı, ince çentilmiş sarımsağı, kırmızı pul biberi ve bir tutam tuz atarak, 10 dakika karıştırarak pişiriniz. Üzerini kazıyıp ceviz büyüklüğünde doğrayınız. Tavanın kapağını kapatarak kabaklar iyice yumuşayınca kadar 10 dakika pişiriniz. Konserve doma-tes püresi ve yarım bardak sıcak su ilave ederek 5 dakika daha tavanın üstünü kapatarak pişiriniz. Beş dakikanın sonunda salçanızı istediğinizden fazla sulu olmuşsa bu sefer suyunu çekirmek için ağız açık olarak bir süre daha karıştırarak pişiriniz. İstedığınız cins makarnayı 5-6 dakika kaynar tuzlu, yağlı suda haşlayınız. Makarnaları soğuk sudan geçirmeden süzünüz. (Soğuk sudan geçirirseniz makarna hamurunun pişmesi durur ve sertleşir) hazırladığınız salçayı sıcak sıcak üstüne döküp hemen ikram ediniz. Unutmayın tabağınızda salçanın içinde makarnanız pişmeye devam edecektir.