



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARABIATA SOSLU MAKARNA

- 1 paket penne makarna
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Sosu için:
- 5 adet büyük boy domates
- 1 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kurutulmuş chili biberi
- 10 adet fesleğen yaprağı
- 1 adet küp şeker
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tatlı toz kırmızı biber
- 2 çay kaşığı tuz

Domatesleri iyice yıkayın ve rendeleyin.
Soğanlarınızı da aynı boyutlarda minik minik doğrayın.
Sarımsakları hafifçe ezin ve doğrayın.
Kurutulmuş chili biberini sıcak suyun içinde bir miktar bekleterek, yumuşamasını sağlayın.
Hafifçe yumuşayan biberi minik boyutlarda doğrayın.
Fesleğenleri de ince ince kıyın.
Bu sırada tencerenin içerisine su ilave edin.
Su kaynayınca yağ, tuz ve makarnayı ekleyin.
Makarna pişerken bu sırada sosunuzu hazırlamaya başlayın.
Sos tenceresinin içerisine zeytinyağı ve soğanları alarak, kavurmaya başlayın.
Ardından sarımsakları ve biberi ilave edin.
Bu sırada küp şekeri de ekleyin.
Şeker eridiğinde domatesleri ekleyin.
Sosunuzun kıvam almaya başladığında son olarak fesleğenlerini ekleyin.
Kıvamını dilediğiniz gibi pişirdiğiniz makarnayı süzün.
Ara sıra karıştırarak bekletin.
Sosunuzun içerisine baharatları ve tuzu ekleyin.
Ocaktan alın.
Bir tencerenin içerisine makarna ve sosu ekleyin.
İyice karıştırın.
Sıcak sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:157422 • adı:Arabiata Soslu Makarna • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:07.05.2024 - 03:00