



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARRABBIATA SOSLU MAKARNA

1 paket makarna (kalem, burgu veya boncuk makarna)

Arrabbiata sos için:

1 adet soğan

4 diş sarımsak, 1 adet acı kırmızıbiber

6 çorba kaşığı + 2 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba kaşığı sirke

6 adet domates

1 tatlı kaşığı tozşeker

1 çay bardağı kıyılmış taze fesleğen veya 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen

1 adet kırmızı biber, tuz, karabiber

Üzerine:

2-3 dilim parmesan peyniri

1 adet kurutulmuş kırmızı biber

1 dal biberiye, fesleğen veya reyhan

Makarnayı kaynar tuzlu suda 8 dakika haşlayıp, süzün ve kenara alın. Arrabbiata sos için doğranmış soğan, sarımsak ve acı biberi 4 çorba kaşığı zeytinyağında kavurun. Sirke ve küp doğranmış domates ilave edip soteleyin. Tozşeker, tuz, karabiber serpip, 30 dakika pişirin. Aynı bir yerde halka doğranmış kırmızı biberi kalan 2 çorba kaşığı zeytinyağında soteleyin. Daha sonra sosa ilave edip harmanlayın. Ocağa oturtup, içine makarna ilave edin ve 2-3 dakika karıştırarak pişirin. Servis tabağına alıp, üzerine parmesan peyniri ve kurutulmuş biber yerleştirin. Biberiye serpip, reyhanla süsleyerek servis yapın.

