



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARRABBIATA SOS

<https://www.makarna.org.tr>

4 orba kaşığı zeytinyağı
1 orta boy sođan
2 adet yeřil biber
4 diř sarımsak
750 gr. kp kesilmiř domates
350 gr. etli salam
acı kırmızı biber
tuz
karabiber

4 orba kaşığı zeytinyağını kızdırıp, doğradığınız soğanları kavurun. 2 adet yeşil biberi doğrayıp ekleyin ve kavurun. Doğradığınız sarımsakları ilave ettikten sonra, karışımı biberler yumuşayıncaya kadar kavurun. Kp domatesleri, karabiberi ve acı kırmızı biberi ilave ettikten sonra, domatesler suyunu çekene kadar pişirin. İstenen kıvama gelince sosunuz hazır!