



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI SOĞANLI MAKARNA

- 1 paket makarna
- 3 adet orta boy soğan
- 2 adet orta boy domates
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Soğan rendelenir, tereyağında kavrulur, rende domates, tuz ve baharatlar katılır, bir tık kaynatılır. Makarna kaynatılır, suyu süzülür. Tekrar tencereye konur, soğanlı sos eklenir. Karıştırarak servis edilir.