



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİBERİYELİ MAKARNA

1 paket makarna  
6 orba kaşığı zeytinyağı  
1 dal biberiye  
2-3 orba kaşığı domates salçası  
1 diř sarımsak  
1/2 bardak et suyu  
Tuz

Zeytinyağını kızdırdıktan sonra et suyunda erittiğiniz biberiyeyi, domates salçasını ve sarmısağı tavaya atıp birkaç dakika pişirin. Sonra sarımsakla, biberiyeyi içinden çıkarın. Bu özel sosu, daha önceden haşladığınız makarnanın üstüne döküp servis yapın.