



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU BURGU MAKARNA

Yarım paket makarna
3 adet domates
1 orba kaşığı şeker
1 orba kaşığı sirke
Yarım ay bardağı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Tuz, karabiber, fesleğen, kekik
1 dal taze soğan

Öncelikle makarnaları 12 dakika kaynayan tuzlu suda haşlayın. Bu arada domatesleri rendeleyip bir tavanın içinde kısık ateşte pişmeye bırakın. Üzerine ezilmiş sarımsak, şeker, sirke, zeytinyağı, baharatlar, kıyılmış taze soğanı ekleyip pişmeye bırakın. 10 dakika daha pişirip ocaktan alın. Servis tabağına alıp üzerine makarnaları ekleyip sıcak olarak servis yapın. İstenirse sosun yaparken domatesle birlikte içine 1 adet havuç da rendeleyebilirsiniz. Hem lezzeti hem de vitamin değeri artar.