



DOMATES SOSLU KIYMALI MAKARNA

Yarım paket makarna
100g kıyma
250gr domates sosu
Sıvı yağ
Tuz

Makarnalar haşlanırken diğer yandan sos hazırlanır.

Kıyma sıvı yağda kavrulur, daha sonra üzerine domates sosu ilave edilir. 1 kepçe kadar makarnanın haşlama suyundan katılarak sos pişirilir. Domates sosunda baharat, sarımsak ve fesleğen olduğu için ayrıca eklemeyim ancak sos yerine domates kullanıyorsanız sarımsak, baharat, fesleğen eklemeyi unutmayın. Sos piştikten sonra ocaktan alınır.

Sosu derseniz makarnanın üzerinde servis edin derseniz de makarnanın tamamına ilave ederek harmanlayın. Nefis bir makarna, özellikle kışlık hazırlamış olduğumuz domates sosu hem işleri kolaylaştırıyor hem de nefis yaz domatesini her mevsim mutfağınıza getiriyor.

