



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU MAKARNA

1 paket makarna
Su
Tuz
Sos için:
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
4 adet domates
Tuz
Karabiber

Öncelikle bir tencerede makarna için su kaynatın.
Kaynayan suya makarnaları atın ve haşlayın.
Makarnalar haşlanırken domates sosu için genişçe bir tavaya sıvı yağ koyun.
Ardından soğanları incecik doğrayın.
Doğradığınız soğanları kızan yağa ekleyerek birkaç dakika kavurun.
Daha sonra domatesleri rendeleyip üzerine ilave edin.
Domatesler iyice ezilip suyunu çekene kadar sosunuzu kaynatın.
Domates sosu kaynayıp kıvam aldıktan sonra karabiber ve tuzunu ekleyin.
Kaynayan makarnanın haşlama suyundan da biraz sosa ilave edin.
Sos hazır olduktan ve makarnalar da pişip suyu süzöldükten sonra birbirine karıştırın.

