



DOMATES SOSLU MAKARNA

- 1 paket kelebek makarna
- 8 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı tuz
- Sos için:
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı tepeleme domates salçası
- 4 diş sarımsak
- 5 adet sivri biber
- 3 adet domates
- Tuz

Suyu tencereye alıp, tuz ilave edin ve kaynatın. Makarna ekleyip 10 dakika haşlayın. Suyunu süzüp kenara alın. Sos için geniş bir tavada zeytinyağıyla birlikte, salça, kıyılmış sarımsak, doğranmış sivri biber ve rendelenmiş domatesleri 5-6 dakika pişirin. Karıştırarak bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Sosu sıcak olarak makarnanın üzerine gezdirip karıştırdıktan sonra servis yapın.

