



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU MAKARNA

1 paket makarna
3 domates
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Salça
Pul biber

Önce 5 bardak suyu kaynatıyoruz.

Makarnayı ilave ediyoruz pişiriyoruz.

Az bir şey tuz ve yağ atıyoruz.

Sonra 10 dakika kadar makarnalar şişene kadar pişirdik süzdük.

3 domatesi rendeliyoruz.

Tencerenin dibine yağ domates koyuyoruz tatlı kaşığı salça eğer acıyı çok seviyorsanız tatlı kaşığı ile pul biber fazla istemiyorsanız çay kaşığı ile atıp sosu iyice hazırlıyoruz.

Sonra makarnayı ekliyoruz karıştırıyoruz

Servise hazır, kaşar da rendeleyebilirsiniz.
