



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES SOSLU MAKARNA

<https://www.mutlumaharna.com.tr>

1 paket Mutlu penne makarna  
4 adet domates  
6 yemek kaşığı sıvı margarin  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı zeytinyağ  
3 diş sarımsak  
3 su bardağı domates suyu  
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber  
1 çay kaşığı kuru fesleğen  
1 adet kesme şeker  
75 gram kaşar peyniri

Kuru soğanı yemeklik doğrayınız. Domateslerin, kabuklarını soyup, küp küp kesiniz. Sarımsakları ince ince kıyınız. Kaşar peynirini rendeleyiniz. Bir tencerede 4 yemek kaşığı sıvı margarini kızdırınız. Kuru soğanları ekleyip, pembeleşinceye kadar pişiriniz. Kıyılmış sarımsakları ekleyip, kavurunuz. Doğranmış domatesi ilave ediniz. Domates suyunu, tuz, karabiber, kuru fesleğeni koyup bir taşım kaynatınız. Domatesin asidini alması için kesme şekeri ilave edip, ateşten alınız.

Domates sosu el mikseri ile püre haline getiriniz. Derin bir tencereye haşlayacağınız makarnanın 3 kat su koyup, içine tuz ve zeytinyağını koyup kaynatınız. Su kaynayınca makarnayı atıp 8 dakika haşlayınız. Hemen servis yapacaksanız, soğuk sudan geçirmeyin. Haşlayıp, daha sonra kullanacaksanız, soğuk sudan geçirip, zeytinyağı veya ay çiçek yağı ile yağlayınız.

Tencerede kalan 2 yemek kaşığı sıvı margarini kızdırıp, haşladığınız makarnayı yağlayınız. Domates sosu ekleyip, iyice karıştırıp, servis tabağına alınız. Rende kaşar peynir ile servis ediniz.

[ML® Domates Bastı için tıklayın](#)

[ML® Domates Bastı \(görsel\)](#)