



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU MAKARNA

Malzeme:

1 paket makarna

1 soğan

50 gr domates salçası veya 3 domates

4 diş sarımsak

1 çay bardağı sıvı yağ

tuz

karabiber

Yapılışı:

Önce kaynayan tuzlu suda makarnayı haşlayın. Süzgece alın. Soğuk suda yıkayıp süzün. Soğanı ince doğrayın. Domates salçasını ayıklanmış sarımsağı zeytinyağında hafifçe pişirin. Tuz, karabiberi ekin, suyu süzölmüş olan makarnaya sosu katın. Sıcak olarak servis yapın.

Sosun hazırlanması: Domateslerin kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın. İki kaşık yağla pişirin. Kırmızı biber, karabiber ilave edip makarnada kullanın.

Domates yoksa salçayı suda sulandırıp yağda kaynatın. Karabiber ve kırmızı biber ilave edin.

[ML® Domatesli Makarna için tıklayın](#)