



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DOMATES SOSLU MAKARNA

1 paket kalem makarna

2 lt. su (8 bardak)

Tuz

SOSU İÇİN

3 çorba kaşığı tereyağı

4 adet domates

2 diş sarımsak

1 adet kuru soğan

2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

4 çorba kaşığı rendelenmiş eski kaşar

1 çorba kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı acıso

Tuz

Kalem makarnaları 2 lt kaynatılmış suda 8 dakika haşlayıp süzün. (Eğer makarnayı italyan usûlü "al dente-dişe gelen" seviyorsanız 8 dakika, daha yumuşak seviyorsanız 10-12 dakika haşlayabilirsiniz).

Tereyağını eritip ince m doğradığınız soğanları pembeleştirin. Soyularak küp doğranmış domatesleri ilave ederek 5 dakika soteleyin.

Ezilmiş sarımsak, ince kıyılmış maydanoz, pul biber, acıso ve tuzu ilave edin.

Haşlanmış makarnaları sosa ilave ederek çevirin.

Üzerine rendelenmiş eski kaşar peyniri serpiştirerek servis yapın.

[ML® Yumurtalı Domatesli Makarna için tıklayın](#)[ML® Kışlık Domates için tıklayın](#)

[ML® Kışlık Domates \(görsel\)](#)