



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU SPAGETTİ

- 1 paket spagetti makarna
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3 adet domates
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 3 yaprak fesleğen
- 1 tatlı kaşığı şeker

Tencereye 6-7 bardak su koyup kaynamaya bırakın. Kaynayınca tuzu ve makarnaları ekleyip 15 dakika makarnaları haşlayın. Bu arada rendelenmiş domatesleri zeytinyağı içinde 10 dakika kadar pişirin. İçine şekeri, sarımsağı ve fesleğeni ekleyip 5 dakika daha pişirin. İçine makarnanın haşlama suyundan da koyabilirsiniz. Makarnayı süzüp üzerine domates sosunu ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.

