



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSU (SALÇADAN)

6 kaşık zeytinyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
3 tane taze kırmızı biber
2 diş sarımsak
1 tutam fesleğen
tuz

Yağı küçük bir tencereye koyup kızdırın. İnce doğranmış sarımsak ve kırmızı biberleri ekleyin. İki-üç dakika kadar sote edin. Bir kahve fincanı su ile ezilmiş domates salçasını ilave edin. Kısık ateşte on dakika kadar pişirin. Tuz ve fesleğenleri sosa kattıktan sonra 5 dakika daha pişirin. Sıcak sıcak makarnanın üzerine dökün.