



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ FIRIN MAKARNA

1/2 paket domatesli burgu makarna
1 paket domatesli kremalı çorba
1 orba kaşığı margarin
1 orba kaşığı zeytinyağı
1 orba kaşığı salça
3 adet domates
1/2 çay bardaęı KOSKA Pekmez
2 adet yeşil biber
1 ay bardağı kaşar peyniri rendesi
1 tatlı kaşığı fesleğen
Tuz
2-3 dal ince kıyılmış maydanoz

Makarna bol tuzlu suda haşlanır, süzölür ve soğuk sudan geçirilir. Zeytinyağı, salça, ufak doğranmış domatesler ve biber hafif kavrulur. Bir tencereye iki su bardağı su konur, ocakta kaynayınca domates orbası bir su bardağı soğuk suyla eritilip ilave edilir. Koyulaşınca kadar karıştırılarak pişirilir. Yağlanmış fırın tepsisine makarna yayılır, üzerine pişirilen domatesli sos dökölür, bir kaşık margarin parça parça üzerine konur. 200 derecelik fırında 10 dk. pişirilir. Fırından çıkarılınca üzerine kaşar peyniri serpilir.

