



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MAKARNA

2 orba kaşığı zeytinyağı
1 orba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
200 gram domates püresi
1 su bardağı domates suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım tatlı kaşığı pul biber
4 küp et suyu
4 su bardağı sıcak su
1 paket düdük makarnası
6 dal fesleğen
2 dal kekik
Arzuya göre biraz tulum peyniri

Orta boy düdüklü tencereye zeytinyağı ve tereyağını koyun. Yağ ısınınca içine ince ince doğradığınız sarımsağı ekleyin ve kavurun. Sarımsaklar renk alınca üzerine domates püresini ve domates suyunu ekleyin. Domates püresini ve suyunu birkaç dakika kadar kaynatın, aksi halde piştikten sonra bile hafif bir çiğ tat kalabiliyor. Sos biraz kaynayınca üzerine tuz, karabiber ve şeker ekleyin. Biraz acı olsun derseniz yarım tatlı kaşığı pul biber de ekleyebilirsiniz. Üzerine et suyunu ve suyu ekleyin. 1 paket düdük makarnayı da tencereye ekleyip iyice karıştırın. Makarnayı ekledikten sonra yaklaşık iki dakika karıştırmakta fayda var. Karıştırmadan tencereyi kapatınca makarnalar hem birbirine hem de tencereye yapışabiliyor. İyice karıştırdıktan sonra düdüklü tencerenin kapağını kapatın. Önce 2 dakika kadar yüksek ateşte ardından 5 dakika kısık ateşte pişirin. Bu arada 6 dal fesleğenin yapraklarını ince ince doğrayın. 2 dal kekiğin de yapraklarını ayırın. 5 dakikanın sonunda tencerenin altını kapatıp, basıncını alın. Kapağı açınca önce bir karıştırın, ardından içine fesleğen ve kekikleri ekleyin. Servis ederken tabaklara bir-iki rende dokunuşuyla İzmir tulum serpebilirsiniz, üzerine iyi kalite bir zeytinyağı gezdirince makarnanın lezzeti çok daha yukarılara çıkıyor.



