



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ MAKARNA

Yarım paket makarna
1/4 su bardağı zeytinyağı
1 küçük diş sarımsak
1/4 arpacık soğan
1/4 su bardağı salça
Yarım su bardağı krema
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
1 yemek kaşığı tereyağı
1/4 su bardağı parmesan ya da kaşar peyniri
Servis için:
Fesleğen

Soğan ve sarımsağı küp şeklinde doğrayıp yumuşayana kadar zeytinyağında soteleyin.
Domates salçasını ekleyin ve sos koyulaşana kadar pişirin.
Kremayı ve pul biber ekleyip karıştırmaya devam edin. Son olarak tuz ve karabiberi ekleyip tatlandırın.
Haşladığınız makarnayı süzmeden önce suyundan çeyrek su bardağı kadar ayırın.
Makarnayı, ayırmış olduğunuz makarna suyunu ve 1 yemek kaşığı tereyağını sosa ekleyin.
Tereyağı eriyene kadar orta ateşte pişirmeye devam edin.
Parmesan veya kaşar peynirini de içine ekleyin ve son kez karıştırın.
Parmesan peyniri ve fesleğen ile servis edebilirsiniz.

