



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MAKARNA

- 1 orba kaşığı margarin
- 3 orba kaşığı domates salçası
- 1 adet küçük kuru sođan
- 1 diř sarımsak
- 1 adet küçük havuç
- 3-4 dal maydanoz
- 1 ay kaşığı toz şeker
- 1,5 su bardađı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket makarna

Margarin tencereye konur, eriyince rende soğan, sarımsak, havuç ve kıyılmış maydanoz katılır, birkaç dakika kavrulur. zerine su ve salça eklenir, bir taşım pişince şeker ve tuz katılır, ateşten alınır, haşlanmış makarnanın üzerine gezdirilir.