



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOMATESLİ MAKARNA

- 1 paket makarna (spagetti, penne, ya da tercih ettiğiniz tür)
- 4-5 adet orta boy domates (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş veya ince doğranmış)
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası (isteğe bağlı, daha yoğun bir tat için)
- Tuz, karabiber
- Taze fesleğen yaprakları (isteğe bağlı)
- Rendelenmiş parmesan peyniri (isteğe bağlı)

Büyük bir tencereye su koyup kaynatın. Su kaynayınca tuz ekleyin ve makarnayı pakette belirtilen süreye göre haşlayın. Haşlandıktan sonra suyunu süzün ve kenara alın. (Biraz makarna suyunu ayırabilirsiniz, sosu seyreltmek için faydalı olur.)

Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın. Sarımsakları ekleyip birkaç dakika kısık ateşte kavurun (yanmamasına dikkat edin).

Rendelenmiş domatesleri ve domates salçasını ekleyin. Orta ateşte karıştırarak 7-10 dakika kadar pişirin. Sos kıvam alıp biraz koyulaşmalı.

Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Haşlanmış makarnayı hazırladığınız sosun içine ekleyin ve iyice karıştırarak sosun makarnaya eşit şekilde yayılmasını sağlayın. Eğer sos fazla koyuysa, ayırdığınız makarna suyundan birkaç kaşık ekleyebilirsiniz.

Makarnayı servis tabaklarına alın. Üzerine taze fesleğen yaprakları ve rendelenmiş parmesan peyniri ekleyerek servis edin.

