



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MAKARNA

1 paket orta kalınlıkta makarna

5 bardak su

Salçası için:

2.5 çorba kaşığı tereyağı

6 adet domates

Tuz

Bir tencereye su ve tuz konularak kaynatılır. Makarnalar ortadan kırılarak atılır, haşlanır, süzgeçten geçirilerek suları süzülür ve yeniden tencereye konulur. Bu sefer tencereye, makarnaların üzerine kadar soğuk su konulup, tuz serpilir ve 20 dakika bekletilir. Diğer bir tencereye tereyağı, küçük doğranmış veya rendelenmiş domatesler ve tuz eklenerek ateşe konur, karıştırılarak pişirilir. Domatesler iyice eriyince, makarnalar süzülüp bunların üzerine boşaltılır. Birkaç sefer karıştırıldıktan sonra kapağı kapatılır, 3-5 dakika hafif ateşte demlendirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.