



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ MAKARNA

1 paket uzun yassı makarna  
3 domates  
4 çorba kaşığı tereyağı  
1 dal taze soğan  
3 çorba kaşığı kapari  
Yarım çay bardağı yeşil zeytin  
3 çorba kaşığı lor  
Zeytinyağı

Tencerede kaynayan 4 su bardağı suya tuz ekleyin, ardından makarnayı atın. 12 dakika kaynatıp süzün. Bu arada domatesleri rendeleyip tereyağında 5 dakika pişirin üzerine ince ince doğradığınız taze soğanı ekleyin. Kapari ve yeşil zeytini ekleyip harmanlayın. Bu karışımı makarnanın üzerine koyun. Tabaklara paylaştırdıktan sonra üzerlerine zeytinyağı gezdirin. Ufalanmış lorla süsleyin.