



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MAKARNA SOSU

500 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılarak doğranmış)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Bütün malzemeyi orta boy bir tencereye koyup harlı ateşte kaynatınız.
Ateşin altını kısıp 25-30 dakika, suyunu çekip koyulaşana kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, baharat torbasını çıkarıp atınız. Sosu bir kaseye süzüp tadarak, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber ekleyiniz. Sosu ısıtılmış bir sosluğa boşaltıp, makarna ile birlikte servis ediniz.

