



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ MAKARNA (VENEDİK)

Malzemeler

- 1 adet penne makarna
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı + 25 gr tereyağı
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 500 gr domates (6 adet orta boy domates)
- varsa 1-2 adet kırmızı süs biberi, kurutulmuş (acı sevenler için)
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 4-5 yaprak taze fesleğen (1/2 demet maydanoz da kullanabilirsiniz)
- Üzeri için;
- 4-5 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri (pecorino peyniri de kullanabilirsiniz)

Yapılışı

Kuru soğanları yemeklik ince ince doğrayın. Acı biberlerin çekirdekli kısımlarını temizleyip incecik doğrayın. Kabukları soyulmuş domatesleri küp küp doğrayın. Sarımsakları soyup incecik dilimleyin. Zeytinyağı ve tereyağını derin bir tavada orta ateşte kızdırın. Soğan, sarımsak ve süs biberi ilave edip karıştırın. Orta ateşte 3-4 dakika kadar karıştırarak pişirin. Domatesleri tuz ve karabiberi ekleyip karıştırarak kaynayınca kadar pişirin. Kaynayınca 10 dakika daha kısık ateşte pişirin, incecik kıyılmış fesleğen ya da maydanozu katıp ocaktan alın. Derin bir tencereye 10 bardak su ve tuz ilave edip kaynatın. Makarnayı ekleyip karıştırın ve 8-10 dakika diri kıvamda haşlayın. Makarnayı süzüp tekrar tencereye alın, sosu ekleyip karıştırın. Parmesan peynirini serpip bekletmeden servise sunun.

[ML® Domatesli Makarna için tıklayın](#)