



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PEYNİRLİ VE BAHARATLI MAKARNA

500 gr makarna

10 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

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

Üstü için:

60 gr (1/2 su bardağı) gravyer yada kaşer peyniri rendesi

Bütün sos malzemesini ve baharat torbasını orta boy bir tencereye koyup harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşin altını kısıp 25-30 dakika, sos suyunu çekip koyulaşana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip baharat torbasını çıkarıp atınız. Sosu bir kaseye süzüp tadarak, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber ekleyiniz. Sosun makarna hazır olana kadar sıcak kalmasını sağlayınız.

Büyük bir tencerede suyu ve tuzu harlı ateşte kaynatınız. Ateşin altını kısıp makarnayı katarak 8-10 dakika, makarna iyice yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indiriniz. Makarnayı kevgirden süzüp üstünden sıcak su geçirerek, ısıtılmış bir servis tabağına boşaltınız. Yağı ekleyip, iki büyük kaşıkla makarnayı karıştırarak yağı yediriniz.

Önce sıcak tuttuğunuz domates sosunu, sonra da peyniri makarnanın üstüne serpip, hemen servis ediniz.