



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ SALMA MAKARNA

1 paket makarna
1 su bardağı rende domates
4,5 su bardağı su
Yarım tatlı kaşığı pul biber
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı toz şeker

Tencereye sıvıyağ konur, ateşe yerleştirilir, ısınınca rende domates, şeker ve tuz ilave edilir. Domatesin rengi değişene kadar pişirilir. Sıcak su eklenir. Fokurdamaya başlayınca makarna ilave edilir. Tekrar kaynama seviyesine gelince ateş azaltılır. Kapak kapatılır yaklaşık 15 dakika pişirilir. Servis yapmadan önce az miktarda soğuk su gezdirilir ve karıştırılır.