



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ YUMURTALI MAKARNA

Domates pelvesini yağlı, iyi cins tulum peyniri ile karıştırınız. Biri ufak, biri de büyük iki ayrı tencere alarak bunların içine su ya da etsuyu koyarak ateşe oturtunuz. Su ya da etsuyu kaynamaya başlayınca büyük tenceredeki suya makarnaları koyunuz. Suyun çekilmesini bekleyiniz. Tenceredeki su çekildiği zaman, makarna pişmeğe başladığı sırada önceden hazırlamış olduğunuz domates pelvesi ve tulum peyniri karışımından birkaç kaşık makarnaların üstüne serpiniz. Ara yerde tencereyi silkiniz. Makarna bu karışımı emince tekrar bu karışımdan birkaç kaşık ilave ederek, makarnaya emdiriniz. Makarnaların suyu kaynarken bitebilir, bu yüzden tencereye sık sık bakınız, gerçekten su çekilmiş ya da tükenmiş ise diğer tencerede kaynamakta olan sudan kepçe ile alarak makarnanın üstüne gezdiriniz. Pişince tepsiyi ateşten çekip boşaltınız. Üzerine iyi cins tereyağını haşlayıp, yeteri kadar çalkalanmış 3 - 5 yumurtayı gezdiriniz. Bundan sonra tepsiyi yine ateşe koyup 10 dakika durdurunuz. Sonra fırından tepsiyi çıkarıp sofraya getiriniz ve sıcak sıcak yeyiniz.

[ML® Yumurtalı Domatesli Makarna için tıklayın](#)