



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜZ SOSLU MAKARNA

1 paket düdük makarna
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
Sos için:
100 gr kıyma
1 diş sarımsak
6 yarım kuru domates
Yarım çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Bir tencereye su, tuz ve zeytinyağı bırakılır, orta ateşe yerleştirilir, kaynayınca makarna atılır, 12 dakika haşlanır, suyu süzülür. Kuru domatesler sıcak suda yarım saat bekletilir. Sonra küçük küçük doğranır. Tavaya tereyağı bırakılır, kıyma ve kıyılmış sarımsak eklenir, 10 dakika kavurduktan sonra kuru domates, salça, tuz ve karabiber ilave edilir. Bir kaç dakika daha kavurduktan sonra sıcak su katılır. Bir taşım kaynatılır. Haşlanan makarna servis tabağına konur. Üzerine sos bırakılır.