



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İTALYAN USULÜ MAKARNA

Malzeme :

4 iri ve olgun domates veya salça

1 soğan

Margarin yağı

Kaşar peyniri

Karabiber

Tuz

Yapılışı:

Makarnayı normal haşlayın, süzün ve bir tarafa koyun. Bir tencerede bir kaşık kadar margarin yağında ince doğranmış bir soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Üstüne domatesleri rendeleyip ilâve edin. Tuz, karabiber koyun. Salça iyice piştikten sonra, ateşten indirin, servis tabağına aldığınız makarnanın üstüne dökün. Salçanın üstüne de bol kaşar peyniri rendeleyin. Sıcak sıcak servis yapın.

---