



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPARİLİ MAKARNA

3 orta domates
3 çorba kaşığı kapari
Yarım paket makarna
1 adet taze soğan
4 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı yeşil zeytin

Tencerede yaklaşık 4 su bardağı suyu kaynatın. Kaynayınca içine tuz ve makarnaları atın. 12 dakika kadar kaynatıp süzün. Bu arada domatesleri rendeleyip tereyağında 5 dakika pişirin. Üzerine taze soğanı ince ince kıyıp ekleyin. Üzerine kapari ve yeşil zeytinleri ekleyip harmanlayın. Bu karışımı da makarnaların üzerine katıp karıştırın. Makarnayı herkesin servis tabağına koyduktan sonra üzerine zeytinyağı gezdirin. Böylece kişi başına düşen porsiyonda 1 çorba kaşığı zeytinyağı olacaktır.

Not: Makarna kilo yapmaz, yalnız bol soslu makarnaların kalori değeri fazla olabilir.