



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI SARI DOMATES SOSLU MAKARNA

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

2 Yemek Kaşığı (70 Gr) Margarin
1 Adet Orta Boy Doğranmış Soğan
2 Diş Sarımsak
650 gr Kiraz Domates
1/3 Su Bardağı Taze Fesleğen
1 Paket (450 gr) Pişirilmiş ve Süzölmüş Makarna
Tuz, Karabiber

Margarini tavada orta ateşte eritin. Soğanı, arada karıştırarak, 2 dakika boyunca veya yumuşayana kadar kavurarak pişirin. Sarımsağı ve domatesleri ilave ettikten sonra 5 dakika boyunca karıştırarak pişirin. Fesleğeni ilave edin, tuz ve karabiber ekleyin. Sosu pişmiş makarnaya ekleyin, büyük bir servis tabağına alın ve dilerseñiz rendelenmiş kaşar veya parmesan peyniri ile servis edin.

