



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMA SOSLU MAKARNA

1 demet yeşil soğan
30 gr. tereyağı
20 gr. toz şeker
500 ml domates püresi
150 ml. sebze suyu
400 gr. makarna
150 gr. domates
150 ml. krema
25 gr halka doğranmış soğan
40 gr. parmesan peyniri rendesi
pul biber
tuz

Yeşil soğanları temizleyip çok ince doğrayın. Tereyağında kavurup üzerine şeker serpin. Karıştırarak karamelize olana kadar pişirin, domates püresini ve sebze suyunu ekleyin, 10 dakika beraberce kaynatın. Makarnayı haşlayın. Domateslerin kabuklarını soyup küp biçimi doğrayın, sosa kremayı ekleyin, tuz ve biberi ve küp domatesleri katın. Makarnayı süzdükten sonra sos ile karıştırın. Üzerine soğanı ve parmesan peynirini koyarak servis edin.