



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU DOMATESLİ MAKARNA

- 1 paket makarna
- 12 adet kuru domates
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 3 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Domatesler önce ılık suda yarım saat ıslatılır sonra küçük küçük doğranır. Sarımsaklar tuzla ezilir. Zeytinyağı, kekik, domates ve sarımsak karıştırılır. Bir gece üzeri kapalı olarak dinlendirilir. Ertesi günü makarna haşlanır. Üzerine hazırlanan bu sos bırakılır.

[ML® Kuru Domatesli Yumurta için tıklayın](#)

[ML® Kuru Domatesli Yumurta \(görsel\)](#)