



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA SOSU

1 adet kırmızı dolmalık biber
2 adet çarliston sivri biber
1 diş sarımsak
250 gr kıyma
5 adet yumurta büyüklüğünde soyulmuş domates
1 silme yemek kaşığı biber salçası
2 kaşık yemeklik margarin
2 ortaboy soğan
Tuz

Biberleri ve sarımsağı iyice kıyın, soğanı da iyice kıyın, yağı derin tavaya atın ve ısıtın. Arkasından soğanları kızmış yağa atın biraz kızarttıktan sonra kıyılmış biberi ve kıyılmış sarımsağı tavaya ekleyip kızartın. Ardından kıymayı ekleyip iyice kavurun. Buna biber salçasını katıp biraz birlikte kavurun daha sonra ince kıyılmış kabuksuz domatesleri ekleyin ve tuzunu atın. Bir bardak su ekleyin. İyice pişirin. Üzerine de sarımsaklı yoğurt döktüğünüzde nefis bir sos olmuş olur.