



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİKRODALGADA SOSLU MAKARNA

- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 paket çubuk makarna
- 1 adet domates
- 1 adet sivri biber
- 8 adet siyah zeytin
- 3 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı biberiye
- 1 çay kaşığı kırmızı biber

Kaynamış suda makarnaları 8-10 dakika kadar haşlayın. Domatesin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın. Sivri biberi incecik, sucukları incecik doğrayın, zeytinlerin çekirdeklerini çıkartın. Tüm malzemeyi baharatlar ve 1,5 yemek kaşığı margarin ile mikrodalgaya sığan cam tepsiye koyun. Ağzını kapatın ve iyice sallayıp 8 dakika mikrodalga fırında pişirin.