



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ DOMATESLİ MAKARNA

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Aldığı kadar karabiber
- 1 Paket Makarna (Küçük boy)
- 1 Aldığı kadar tuz
- 2 Çorba Kaşığı nane
- 1 Aldığı kadar nane
- 1 Kutu domates püresi

Makarnayı dilediğiniz kıvamda haşlayın ve suyunu dökmeden tencerede bekletin. Domates püresini, naneyi margarini, tuz ile çekilmiş karabiberi büyükçe bir çukur tavaya alıp orta ateşte pişirin. Daha sonra makarnayı süzüp kaynar sosun içine atın ve iyice karıştırıp sıcak servis yapın.