



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAPOLİTEN MAKARNA

- 500 gr makarna
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 büyük soğan (piyaz doğranmış)
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 750 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılarak doğranmış)
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1+1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 defne yaprağı
- 11 su bardağı su
- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (ufak ufak kesilmiş)
- 60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Zeytinyağı, büyük bir tencerede kızdırıp soğan ve sarımsağı koyunuz; arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz.

Domates, domates salçası 1/2 tatlı kaşığı tuz, biber, kekik, maydanoz, defne yaprağı ve 1 su bardağı su ekleyip, domatesleri tahta bir kaşıkla ezerek, 10 dakika, pişiriniz.

Ateşin altını kısıp tencerenin kapağını kapatarak sosu 40-45 dakika sos koyu olana kadar pişiriniz. (Ses, suyunu çok çekerse biraz daha soğuk su katınız.)

Bu arada makarnayı yapmak için büyük bir tencerede kalan 10 su bardağı su ile kalan 1 tatlı kaşığı tuzu harlı ateşte kaynatınız.

Kaynayınca ateşin altını keksip makarnayı katarak 8-10 dakika pişiriniz. Makarnayı kevgirde süzüp üstünden sıcak su geçirerek servis tabağına boşaltınız. Yağı ekleyerek karıştırınız.

Sosu ateşten alarak defne yaprağını atınız. Sosu makarnanın üzerine döküp üzerine peynir serpererek servis ediniz.

Not: Domates soslu sade bir makarna olan bu yemeği, yeşil salata ile öğle yemeklerinde servis edebilirsiniz.