



## NAPOLİTEN SOS

- 50 gram margarin
- 5 adet domates
- 2 adet sarımsak
- 3 adet çarliston biber
- 1 bardak domates sos
- Yemek kaşığı salça
- 1 demet maydanoz ince kıyılmış
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Margarini bir tencerede kızdırın. Yağ kızınca domatesleri ilave edip 1 dk. karıştırın. Sarımsağı ve çarliston biberi ekleyerek 5 dk karıştırın. Domates sosunu (salça kullanıyorsanız ayrı bir kaptaki sulandırın) ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Kısık ateşte oldukça koyu bir sos elde edinceye kadar pişirip ateşten alın. İnce kıyılmış maydanozu üzerine serpip, makarnanızın üzerine dökerek servis yapın.

