



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAPOLİTEN RAVİOLİ

<https://www.sok.com.tr/>

- 1 paket raviyoli makarna
- 2 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 ay kaşığı toz şeker
- 3 olgun domates
- 2 orba kaşığı domates püresi
- 50 gr ince rendelenmiş eski kaşarpeyniri
- 2-3 orba kaşığı tereyağı

Raviyolileri kaynar tuzlu ve yağlı suda haşlayın. (Her markanın pişme süresi farklı olacağından paket üzerindeki pişirme bilgilerini okuyun).

Sosu hazırlamak için soğanı ve sarımsağı kıyıp sos tavasına koyun. Üzerine bir çay kaşığı şeker ve tuz atıp sıvıyağda kavurmaya başlayın. Ardından soyulmuş ve küp doğranmiş domatesleri ekleyip sos kıvamını alana kadar pişirin. Domates püresini ekleyip tadını kontrol edin.

Raviyolileri süzün. Bir tavada tereyağını eritip içine domates sos ekleyin ve makarnayı sosla karıştırıp sıcak olarak servis yapın.