



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NAPOLİTEN MAKARNA SOSU

50 gr. yağ
400 gr. konkase domates
4 diş sarımsak
2 adet çarliston biber (ince dilimlenmiş)
100 ml. dömi glass
500 m. domates suyu
Maydanoz (ince kıyılmış)
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Yağı tencerede eritin. Konkase domatesleri ilave edip karıştırın. Sarımsağı ve çarliston biberleri ekleyerek pişirin. Dömi glas ve domates sosunu ekleyin. Tuz ve karabiberini koyun. Bir taşım kaynatıp altını kısın. Kısık ateşte koyu kıvamlı bir sos elde edinceye kadar pişirip ateşten alın ve üzerine maydanoz serpiştirin.

Not: Bu sos spagetti, ravynoli, erişte, kaneloni ve benzeri hamurişleri ile servis edilebilir.