



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NAPOLİTEN SOSLU MİDYE MAKARNA

1 paket Nuh'un Ankara Midye Makarna  
750 gr. domates  
2 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı domates salçası  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
yarım demet maydanoz  
2 adet soğan  
1 çay kaşığı toz şeker  
50 g. tereyağ  
200 ml. et suyu  
mercan köşkü, kekik  
tuz, karabiber, fesleğen yaprağı

Domatesleri soyun , çekirdeklerini çıkartın ve doğrayın. Soğanı küçük küçük doğrayın, 2 çorba kaşığı zeytinyağında soğan ve sarmısağı kavurun.

Domates, domates salçası, şeker, tuz, karabiber ekleyip karıştırın. Üzerine et suyunu ilave edip düşük ateşte 15 dk. pişirin.

2 çorba kaşığı zeytinyağı, tereyağı, doğranmış fesleğen yaprağı, maydanoz, mercan köşkü ve kekiği ilave ettikten sonra 2 dk. daha ateşte tutun. Önceden öneriye göre pişirilmiş Nuh'un Ankara midye makarna üzerine ilave edip servis yapın.

