



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAPOLİTEN SOSLU MİDYE MAKARNA

1 paket Midye Makarna
750 gr domates
2 diş sarmısak
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
1 mercan köşk. kekik
Tuz
Karabiber
Fesleğen yaprağı

Domatesleri soyun , çekirdeklerini çıkartın ve doğrayın. Soğanı küçük küçük doğrayın, 2 çorba kaşığı zeytin yağında soğan ve sarmısak kavurun. Domates, domates salçası, şeker, tuz, karabiber ekleyip karıştırın. Üzerine et suyunu ilave edip düşük ateşte 15 dk. pişirin. 2 çorba kaşığı zeytin yağı, tereyağı, doğranmış fesleğen yaprağı, maydanoz, mercan köşk. ve kekiği ilave ettikten sonra 2 dk. daha ateşte tutun. Önceden öneriye göre pişirilmiş Nuh'un Ankara midye makarna üzerine ilave edip servis yapın.