



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR EKŞİLİ DOMATES SOSLU PENNE

1 paket penne makarna
1 çorba kaşığı Tuz
1 çorba kaşığı nar ekşisi
Sosu için :
1 adet domates
1 çay kaşığı hardal
30gr margarin
1 çay kaşığı Karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı Tuz
1 Çorba kaşığı salça
4/3 su bardağı su

Makarnaların suyuna sıvı yağı ve tuzu karıştırarak haşlıyoruz Bu sırada sos için domatesleri doğruyoruz. Tavada margarini ve salçayı pişirip domatesi ilave ediyoruz. Sonra sosa suyu ve baharatları ilave edip karıştırıp pişmeye bırakıyoruz. Makarna haşlandıktan sonra süzüp tencereye margarin ve nar ekşisiyle karıştırıyoruz. Sosu ara ara karıştırarak 20dk pişiriyoruz. Sosu makarnanın üzerinde servis ediyoruz.