



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEGRESKO MAKARNA

500 gram makarna (0 numara)

12 bardak su

2 orba kaşığı tuz

SALÇASI:

750 gram domates (4 büyük), ya da konserve domates salçası

40 gram margarin (2 çorba kaşığı)

60 gram soğan (1 küçük)

2 diş sarımsak

ÜSTÜNE:

60 gram tereyağı, ya da margarin (3 çorba kaşığı)

Tuz

50 gram gravyer peyniri (rende) (1 kahve fincanı)

1 Bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı margarin ile entilircesine küçük kesilmiş 1 küçük baş soğan koyarak, soğanları sarartmadan ancak beş dakika kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara, kıyılmış 2 diş sarımsak katarak, ancak bir iki kez karıştırdıktan sonra bunlara; önceden kaynar bir suya sokup çıkartarak kabukları soyulmuş enliliklerine doğru ortalarından ikiye kesilerek hafif sıkmalı, az suları ve çekirdekleri çıkarılmış sonra da kıyılırcasma küçük kesilmiş 4 büyük domates ya da 1 kutu konserve bütün domates ile 1 silme tatlı kaşığı da tuz koymalı ve kuşanenin kapağını kapatarak, domatesler sularını salıp da. tekrar çekerek, salça halinde koyumsu bir hale gelinceye kadar küçük ateşte pişmeye bırakmalıdır.

2 Salça koyulaşmaya yüz tutunca; diğer taraftan da bir tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, suVkaynaymca buna kırmadan 500 gram (0) numara makarna koyarak, makarnalar yumuşakça bir hal alıncaya kadar 15-17 dakika arasında haşlamalı ve süzgeçten geçirerek sularını iyice süzmelidir.

3 Sonra, süzölmüş bu makarnaları bir tabağa alarak bunlara; 3 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin ile, hazırlamış olduğumuz salçayı da katmalı ve karıştıarak yağ ve salçayı makarnaların her taraflarına bulamalı ve yanında 2 kahve fincanı rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.