



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PROVENSAL SOSLU FETTUCİNİ MAKARNA

- 1 paket fettucini makarna
- 1 kg. domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı sana klasik
- 3 adet kuru soğan
- 5 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz
- Su
- 1 çay kaşığı toz şeker

Domateslerin diplerini alın ve kaynar suya bir dakika batırıp soğuk sudan geçirdikten sonra soyun. Yandan keserek çekirdeklerini alın ve tavla zarı şeklinde doğrayın.

Soğanı soyup incecik doğrayın ve bir tencerede sanayağı ile pembeleştirin. Domatesi, salçayı, bir çay kaşığı şeker, tuz, karabiber, kekik ve yarım su bardağı suyu ekleyip 10-15 dakika hafif ateşte pişirin ve sarımsak ilave edip ocaktan alın.

Sos pişerken makarnayı paket üzerindeki pişirme önerisine göre pişirin. Haşlanmış makarnayı sudan geçirmeden tabaklara paylaşırıp bol sos ile servis edin.

