



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI MAKARNA

1 paket makarna

1 yemek kaşığı tuz

Sosu için:

1 yemek kaşığı sıvıyağ

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı salça (Domates sosu varsa salça yerine 1 su bardağı domates sosu kullanın)

Kekik, nane, pulbiber, reyhan

Makarnayı paketin arkasında yazdığı gibi haşlayın.

Makarna haşlanırken salçalı sosu hazırlayın.

Tavaya yağ koyun. Üzerine domates sosunu ekleyin. Makarnanın suyundan biraz alın ve ekleyin. Kaynayınca çay kaşığının ucuyla şeker ekleyin. Ardından çok az tuz ekleyin.

Üzerine baharatları ekleyin. Birkaç tur kaynatın ve kapatın.

Haşlanan makarnayı süzün. Yaptığınız sosu tencereye alın. Üzerine haşlanan makarnayı ekleyin ve güzelce karıştırın.

