



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI MAKARNA

1 paket makarna (1/2 kg.)
1 çorba kaşığı tereyağ
2 yumurta
Salçası için :
1 orta boy soğan
4-5 olgun domates
1 tatlı kaşığı tuz
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker

Tencereye tuz, yağ ve 5 su bardağı su koyup kaynatınız. Makarnayı içine döküp ara sıra karıştırarak hafif hararetli ısıda suyunu çekinceye kadar pişiriniz.

Yumurtayı akı sarısına karışacak kadar çarpıp makarnaya ilâve ederek karıştırınız.

Ayrı bir tencereye soğan ve domatesi rendeleyiniz. Sarmısağı ezip ilâve ediniz. Tuz ve şeker katıp orta hararetli ısıda 15 dakika pişiriniz. Tel süzgeçten geçirip makarnanın üzerine dökünüz.
