



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI TAZE YEŞİLLİKLİ MAKARNA

<https://carrefoursa.com>

1 paket penne makarna
2 yemek kaşığı zeytinyağı
400 gram kıyma
1 diş sarımsak
2 adet domates
1 dolu yemek kaşığı domates salçası
½ su bardağı su
Bol dereotu
Tuz
Karabiber

Makarnayı damak zevkinize uygun dirilikte haşlayın. Makarna haşlanırken sosu hazırlamaya başlayabilirsiniz. Önce domatesi rendeleyin. Sarımsağı da ince ince kıyın. Zeytinyağını sos tenceresinde kızdırın ve kıymayı sarımsak ile birlikte kavurun. Üzerine rendelenmiş domates, domates salçası, baharatlar ve suyu ilave ederek karıştırın. Suyunu çekmeye başladığında tencereyi ocaktan alın. Haşladığınız ve süzdüğünüz makarnanın üzerine kıymalı sosu gezdirin. Kıyılmış bol dereotu ile süsleyip servis yapın.

Not: Sosta makarnanın haşlama suyunu kullanabilirsiniz.

