



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY MAKARNA

Malzemeler:

Bir paket boncuk makarna,
6-7 orba kaşığı margarin,
2 adet orta boy kuru soğan,
2 diř sarımsak,
2 tatlı kaşığı domates salçası,
3 adet orta boy domates,
150-200 gram dilpeyniri,
yarım demet dereotu,
1 yaprak adaçayı,
2 kahve fincanı su
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

İnce ince doğradığımız soğanlar ve sarımsaklar ile birlikte 6 çorba kaşığı margarini uygun bir tencerede pembeleşinceye kadar kavuralım. Küp şeklinde doğradığımız domatesleri, salçayı ve 1 yaprak adaçayını içine katalım. Su ve tuz da ilave ederek 15-20 dakika kadar hafif ateşte pişirelim. Ayrı bir tencereye 5-6 bardak su, iki yemek kaşığı sıvıyağ ve tuz koyalım. Su kaynayıncaya makarnaları döküp orta ateşte karıştırarak suyunu çekmesini bekleyelim. Hazırlamış olduğumuz malzememizi makarnanın üzerine dökerek karıştıralım. Servise sunarken dereotu ve dilpeyniri ile süsleydim.
