



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI MAKARNA

- 1 paket 500 gr'lık O numara çubuk makarna
- 4 adet olgun domates (soyulmuş, yemeklik doğranmış)
- 4 adet sivri biber (çekirdekleri çıkarılmış)
- 1 paket margarin veya 8 çorba kaşığı sıvı yağ
- 4 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı sirke
- 2 çorba kaşığı Tuzot

Yağdan 2 kaşık ayırıp, kalanı tencereye koyun. Biberleri ve sarımsakları küçük doğrayıp, domatesle beraber tencereye ilave edin.

Domatesler iyice ezildikten sonra, sirkeyi ve suyu da ilave edin, kısa bir süre beklemede bırakın.

10 bardak suyu tencereye koyup, kaynayıncaya 2 kaşık sıvı yağ veya 1 dolu kaşık margarini suyun içine ilave edip, makarnayı da tencereye koyduktan sonra, 15 dakika kaynatıp süzün.

4 bardak soğuk suyla durulayıp, tenceredeki sosun içerisine ilave edip karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.