



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN VE SALÇA SOSLU MAKARNA

Mehmet Kara

- 1/2 Paket Fiyonk Makarna
- 1/2 Aldığı Kadar Kuru Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Çorba Kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Çay Kaşığı Tuz

Soğanı ince küpler halinde doğrayalım. Zeytinyağı ile soğanı bir tavada soteleyelim. Üzerine yarım çay bardağı suyla inceltmiş salçayı ekleyelim. Ardından sırasıyla kırmızı pul ve toz biberleri, sonra da tuzu ekleyip pişirmeye devam edelim. 8-10 dakika sonra tavayı ateşten indirelim. Makarnayı haşlayalım, suyunu süzdürelim. Tencerede tereyağını eritip haşlanmış makarnayla karıştıralım. Makarnayı servis tabağına alıp üzerine soğanlı sosumuzu dökelim. Sıcak sıcak servis yapalım.
