



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU MAKARNA

Gigi Hadid

5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım paket (250 gr) makarna
Sos için:
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kekik
1 paket krema
Yarım su bardağı makarna suyu
100 gram kaşar peyniri

Kaynamakta olan 5 su bardağı suyun içerisine 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin. Yarım paket makarnayı ilave edin. 7-8 dakika ağı açık şekilde kaynatın. Sosu için biraz derin bir tavanın içerisine zeytinyağını ekleyin. Küçük küçük doğradığınız soğanları ilave edin. Sarımsak, tereyağı, salça, pul biber ve tüm baharatları ekleyin. İyice kavurun. Daha sonra bir paket kremayı ekleyin. Tekrar karıştırın. Son olarak makarna suyu ve kaşar peynirini ilave edin.

