



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSLU MAKARNA

Pınar Hindi Fileto Konserve  
3 Adet Domates  
10 Adet Siyah Zeytin  
1 Diş Sarımsak  
10 Gr Tereyağı  
Makarna  
Tuz  
Karabiber  
Kekik

1 litre kaynayan suya makarnayı ekleyin.  
6 dakika kaynatın ve makarnaları sudan çıkarın.  
Tencereye tereyağı ve sarımsağı alın ve kavurun. Ardından rendelenmiş domatesi ekleyin.  
Ayıklanmış siyah zeytin, tuz, karabiber ve kekiği ekleyin.  
Domatesler öldükten sonra makarna ekleyin ve 5 dakika daha pişirin.

