



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU MAKARNA

Yarım paket makarna
3 tane domates
1 tane soğan
Yarım kaşık salça
Yarım kaşık biber salçası
2 kaşık rendelenmiş kaşar
1 tatlı kaşığı tuz

Makarnayı haşlıyoruz. Ayrı bir kaptaki yağı kızdırıyoruz üzerine soğanı döküp kavuruyoruz. Ardından domates salçasını ve biber salçasını koyup kavuruyoruz. En son domatesi döküp pişiriyoruz. Haşlanmış olan makarnanın üzerine döküp harmanlıyoruz. En son servis yaparken üzerine kaşar serpiyoruz. İsteğe bağlı olarak ketçap dökülebilir.