



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOYA SOSLU MAKARNA (ÇİN)

- 1 paket burğu makarna
- 2 adet orta boy domates
- 1 orta boy soğan
- 3/4 çay bardağı sivi yağ
- 3/4 çay bardağı soya sosu
- 1 yemek kasığı domates salçası
- 4-5 dal maydanoz

Tuz

Öncelikle makarna tuzlu suda kaynatılır, daha sonra süzülür. Diğer taraftan halka halka doğranmış soğanlar tuz ilave edilerek pembeleşinceye kadar kızartılır. Domates salçası ilave edilerek biraz karıştırılır. Soyularak küp küp kesilmiş domatesler ilave edilir 5-10 dk. kadar kapagi kapatılarak pisirilir. Karabiber, soya sosu ve maydanoz ilave edilir.3 dakika kadar karıştırılır ve haslanmış makarna ile birlikte 5 dk. daha pisirilir.

