



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON'LU DOMATES SOSLU MAKARNA

1 kutu Dardanel Ton (160 g.)
15 g. toz şeker
400 g. şerit makarna
2 adet soğan
1-2 diş sarımsak
45 ml. sıvı yağ
30 g. siyah zeytin
4-5 adet soyulmuş domates
1 demet fesleğen
Tuz
Karabiber
Acı biber

Makarnayı tuzlu suda haşlayın.

Soğanı kıyın, yağda kavurun. Sarımsağı ve domatesleri kavurduğunuz soğana ekleyip kapağı kapalı olarak 10 dakika pişirin. Diğer tarafta zeytinin çekirdeklerini çıkartın.

Tuz, karabiber, toz şeker ile sosu ilave edin.

Fesleğeni saplarından koparıp şerit şerit kesin, küçük yapraklarını bütün bırakın.

Dardanel Ton'lu süzüp (yada yağı süzölmüş Dardanel Poşet Ton kullanın) ufalayın ve sosun içine katın.

Tüm karışımı makarnanın üstüne koyup servis yapın.

[ML® Domates Soslu Makarna için tıklayın](#)