



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Pomidor Souslu Makaron

Domates Soslu Makarna



4 Ədəd pomidor
1 Diş sarımsaq
4 Çorba qaşığı duru yağ
1 Şiriniyyət qaşığı duz
Yarım şiriniyyət qaşığı qara bibər
1 Paket makaron
Üzəri Üçün;
1 Su stəkani rəndə ağ pendir

Pomidorlar rəndələnir, kiçik bir qazana köçürülər, üzərinə döyülmüş sarımsaq, duz, qara bibər və 3 çorba qaşığı duru yağ əlavə olunur.

Pomidorlu qarışıq, əvvəl qaynama nöqtəsinə gələncə qədər sürətli atəşdə, qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra batıq atəşdə sous kimi olana qədər bişirilər.

Makaron qaynadılar, suyu süzülər, təkrar qazana alınar, 1 çorba qaşığı duru yağ əlavə olunur, az atəşdə bir neçə dəqiqə çevrilər.

Makaron xidmət qabına qoyular, üzərinə pomidorlu sous gəzdirilər. Ən üstə ağ pendir səpilər.

Qeyd: Pomidorlu sousa arzuya görə 1 ədəd kiçik quru soğan rəndələnilə bilər.