



## Pâte à La Sauce Tomate

Domates Soslu Makarna



4 tomates  
1 gousse d'ail  
4 cuillère à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de sel  
½ cuillère à café de poivre noir  
1 paquet de pâtes  
Pour la surface ;  
1 tasse de fromage feta

- # Râpez les tomates, prenez dans une petite casserole, rajoutez des ails battues, du sel, du poivron noir et 3 cuillères à soupe d'huile.
- # Laissez cuire à haute température jusqu'au point de bouillir, puis à basse température jusqu'à qu'il devient de la pâte de tomate.
- # Faites bouillir les pâtes, filtrez l'eau puis reprenez dans la casserole. Rajoutez 1 cuillère à soupe d'huile. Laissez cuire à basse température pendant quelque minutes.
- # Mettez la pâte dans une assiette puis versez la sauce tomates et saupoudrez du fromage blanc tout au dessus.

N-B; Selon votre volonté, vous pouvez rajoutez des oignons dans la sauce.