



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mûtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## SALÇALI MAKARNA



- 1 Paket spagetti
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- Yarım çorba kaşığı biber salçası
- 1 Tatlı kaşığı kekik
- 1 Diş sarımsak
- 1 Tatlı kaşığı toz şeker
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı zeytinyağı
- 6 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 1,5 çay bardağı su

- # Öncelikle salçalı sos hazırlanır. Küçük çukur bir tencereye domates, biber salçası, ince kıyılmış sarımsak, 3 çorba kaşığı ayçiçek yağı, 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber, toz şeker ve su konur.
- # Karışım orta ateşli ocağa yerleştirilir, kaynama noktasına gelene kadar sürekli karıştırılır.
- # Kaynayan karışım kısık ateşe alınır, birkaç dakika daha pişirildikten sonra kekik eklenir, karıştırılır, ocaktan alınır.
- # Çukur tencereye bol miktarda su konur, harlı ateşte kaynatılır, 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ve yarım tatlı kaşığı tuz eklenir.
- # Kaynayan suya spagetti kırılmadan konur, 10 – 12 dakika karıştırarak pişirilir.
- # Hemen tüketilecekse süzülür, soğuk sudan geçirmeden tekrar tencereye alınır. Ateşe koymadan 3 çorba kaşığı ayçiçek yağı eklenir, karıştırılır, kısık ateşte 1 – 2 dakika pişirilir.
- # Spagetti servis tabağına konur, üzerine salçalı sos gezdirilir, sofraya getirilir.

**Not:** Haşlama suyuna tuz, kaynadıktan sonra atılırsa su daha çabuk kaynar.