



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

DOMATES SOSLU MAKARNA



- 4 Adet domates
- 1 Diř sarımsak
- 4  orba kaşığı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- 1 Paket makarna
-  zeri için;
- 1 Su bardaęı rende beyaz peynir

Domatesler rendelenir, küçük bir tencereye aktarılır, üzerine dövülmüş sarımsak, tuz, karabiber ve 3 çorba kaşığı sıvıyağ eklenir.

Domatesli karışım, önce kaynama noktasına gelene kadar hızlı ateşte, kaynama noktasına geldikten sonra kısık ateşte salça gibi olana kadar pişirilir.

Makarna haşlanır, suyu süzülür, tekrar tencereye alınır, 1 çorba kaşığı sıvıyağ eklenir, kısık ateşte birkaç dakika çevrilir.

Makarna servis tabaęına konur, üzerine domatesli sos gezdirilir. En üste beyaz peynir serpilir.

Not: Domatesli sosa arzuya göre 1 adet küçük kuru soęan rendelenebilir.