



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevezı 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 İçin;  
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.