



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

YUMURTALI DOMATESLİ MAKARNA



Yarım paket çubuk makarna
1 adet küçük soğan
3 adet domates
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı ayçiçek yağı
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı su

- # Su, tuz ve 1 çorba kaşığı mevcut yağdan bir tencereye konur.
- # Kaynamaya başlayınca çubuk makarna eklenir, yumuşadıkça tencereye itilir. Bütün makarna suya değince 10 dakika haşlanır.
- # Bu arada soğan ince kıyılır ve kalan yağda pembeleştirilir. Üzerine salça ve 2-3 dakika sonra rendelenmiş domates, tuz eklenir.
- # Domates salçamsı bir ifade kazanınca haşlanmış makarna katılır, karıştırılır, ateşten alınır.
- # Domatesli makarna yağlanmış fırın kabına aktarılır. Yüzeyine kaşıkla 4 adet oyuk açılır.
- # Bu oyuklara yumurtalar kırılır. Üzerlerine tuz serpilir.
- # Yumurtalı makarna önceden ısıtılmış 190 derece fırında yumurtalar donana kadar pişirilir.

Not: Bu yemeğin yapımında özellikle sulu domates kullanılması tavsiye edilir.