



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

DOMATESLİ MAKARNA



1 Paket burgu makarna
3 Adet olgun domates
2 Adet sivri biber
2 Diş sarımsak
1 Kahve fincanı sıvı yağ
1 Tatlı kaşığı karabiber
Tuz

- # Makarna tuzlu suda 12 dakika haşlanır.
- # Ocaktan almadan önce 1 su bardağı soğuk su dökülüp, karıştırılır ve süzülür.
- # Domatesler rendelenir, biberler ince kıyılır, sarımsaklar dövülür.
- # Bir tavaya bir kahve fincanı yağ konur hafif kızınca biber atılır.
- # Biber biraz yumuşayınca domates, tuz ve karabiber eklenip bir taşım kaynatılır.
- # Süzülen makarna bir tencereye alınır, üzerine hazırlanan domatesli harç dökülür.
- # Makarna kısık ateşte 3 - 4 dakika daha pişirilip ocaktan alınır servis yapılır.

Not: Makarnanın yapışmaması için haşlama suyuna 1 tatlı kaşığı zeytinyağı konabilir.