

# Domatesli Makarna

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Açılış 6/10

Taze domates sosu ve fesleğenle hazırlanan sade makarna.

## Malzemeler

- 400 gr Spagetti
- 5 adet Domates
- 2 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 8 yaprak Fesleğen
- 0.5 su bardağı Parmesan peyniri
- 1 yemek kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Makarnayı bol tuzlu kaynar suda 9 dakika haşlayın.
2. Sarımsağı zeytinyağında 1 dakika çevirin, rengi yanmasın.
3. Rendelenmiş domatesi ekleyip 12 dakika pişirin.
4. Makarnayı süzüp sos tavasında 1 dakika kepece makarna suyu ekleyin.
5. Makarna ve sosu 2 dakika birlikte pişirin, parmesanla servis edin.
6. Servis tabağında fesleğen ve zeytinyağı ekleyin, sosun kokusu tazelensin.

### PÜF NOKTASI

Makarnayı sosun içinde 1 dakika çevirin; sos yüzeye daha iyi tutunur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Parmesan ve fesleğenle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt