

# 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 tuzlu suda 9-10 dakika haşlayın.
2. Domates ve sarımsağı zeytinyağında 2 dakika pişirin.
3. Makarnayı sosla karıştırıp parmesan ekleyin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Parmesan ve fesleğenle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt