

## Tavuk Suyuna Domatesli Makarna

### Malzemeler

Yarım paket makarna,  
1,5 litre su,  
2 su bardağı tavuk suyu,  
Domates sos için;  
1 adet soğan,  
1 su bardağı domates rendesi (2 orta boy domatese denk gelmektedir),  
1 yemek kasığı salça,  
1 tatlı kasığı toz biber,  
Yarım çay bardağı sıvıyağ,  
1 su bardağı su,  
1 tatlı kasığı nane,  
1 tatlı kasığı kekik,  
Tuz.

### Yapılışı

Makarnayı haşlamak için suyu ve tavuk suyunu derin bir tencereye alıp kaynatın,  
İçine makarnaları atıp arada karıştırarak istediğiniz yumusaklığa gelene kadar haşlayın,  
Bu sırada sos için sıvıyağı geniş tabanlı bir tencerede kızdırın,  
İçine minik minik kıyılmış soğanları ekleyip orta harareetli ateşte yumusayana kadar kavurun,  
İçine salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun,  
Toz biberi de ekleyip karıştırın,  
Üzerine domates rendesini dokun,  
Kısık ateşte 5 dk. kadar kaynatın,  
Suyunu ve tuzunu ekleyip 5 dk. daha pisirin,  
Nane ve kekigini de ekleyip atesten alın,  
Haslanan makarnalarınızın suyunu süzgeç yardımıyla süzün,  
Makarnaları sosu pisirdiğiniz tencereye boşaltıp sosla birlikte iyice harmanlayın,  
Servis esnasında rendelenmiş peynir ve maydanozla süsleyebilirsiniz.  
Afiyet olsun...