

Zeytinli Makarna

Malzemeler

yarım paket makarna
1 su bardağı domates puresi
2 domates
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
yarım su bardağı siyah zeytin
3 yemek kaşığı zeytinyağı
tuz
karabiber
kiyilmiş maydonoz

Yapılışı

İlk olarak makarnayı haşlayın. Domateslerin kabuklarını soyduktan sonra kup kup doğrayın. Biberleri julien doğrayın yalnız içindeki çekirdekleri çıkarmayı unutmayın. Daha sonra zeytinyağında soteleyin. Domatesleri ve domates puresini ekleyip 5 dk pisirin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkartın ve doğrayıp sosu ekleyin. 2-3 dk daha pisirin. Tuz ve karabiber de ekleyin. Haslanmış ve süzülmuş makarnayı sos ile karıştırıp servis yapın. Maydonozla süsleyin.
KAYNAK: yemekdefterim blog