



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER SALÇALI SPAGETTİ

63 Gr Sana Klasik
1 Paket spaghetti
2 Yemek Kaşığı biber salçası
1 Su Bardağı zeytinyağı
1 Yemek Kaşığı tuz
2 Çay Kaşığı nane

Tencereye 2,5 lt. su ilave edilen yüksek ateşte kaynatılır. Kaynamaya yakın suya tuz ve yarım su bardağı zeytinyağı ekleyin, kaynadıktan sonra spaghettiyi kırmadan suya atın 10 dakika karıştırarak pişiririn. Teflon tavada margarini kalan zeytinyağını hafif kızdırıp ateşten alıp salça ve nane atarak iyice karıştırın. Pişen spaghettiyi süzgeçte soğuk su ile yıkayıp tencereye bırakın, üzerine hazırlamış olduğunuz sosu ilave ederek karıştırın. Sıcak servis ediniz.