ÇİFTÇİ USULÜ SPAGETTİ

MALZEMESİ 4 kişilik
400 gram spagetti
5 sardalya
400 gram küp domates
1 soğan
80 gram ceviz içi
4 diş sarımsak
50 gram çekirdekleri çıkarılmış siyah zeytin
50 gram rendelenmiş parmezan peyniri veya eski kaşar
zeytinyağı
tuz
karabiber

YAPILIŞI:
1) Sardalyaları yıkayarak tuzunu alın ve şeritler halinde doğrayın. Soğanı ince kıyın ve 3 çorba kaşığı zeytinyağında öldürün. Küp domatesi ekleyip ağzını kapatın ve 10 dakika kadar kaynamaya bırakın.
2) Bu arada ceviz içleri ve sardalyalarla birlikte soyulmuş sarmısağı ince kıyın, ya da hepsini birlikte mikserden geçirin. Bu karışımı ve doğranmış zeytinleri domates sosuna ekleyin. Karıştırın, biraz karabiber atın, ağzını kapatıp kısık ateşte 7-8 dakika kadar pişmeye bırakın.
3) Spagettiyi tuzlu bol kaynar suda, diriliğini kaybetmeyecek kadar haşladıktan sonra hazırladığınız sosu ekleyin. Eşit miktarda parmezan peyniri veya eski kaşar rendesini de üzerine serptikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:52639 • adı:ÇİFTÇİ USULÜ SPAGETTİ • gönderen:tınaz • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:11