



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU SPAGETTİ

1 paket spagetti
1 su bardağı süt
5 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı un
1 yemek kaşığı kakao
1 fiske tuz
60 gr. bitter çikolata
Yeterince su

Spagetti makarnayı suda haşlayıp süzün ve servis tabağına alın. Süt, toz şeker, un, kakao, tuz ve bitter çikolatayı tencereye alıp çirpıcıyla iyice çirpin. Margarini de ekleyip ocağın altını açın ve karıştırarak pişirin. Çikolatalı sosun kabuk bağlamaması için, soğuyana kadar sık sık karıştırın. Hazırlamış olduğunuz sosu haşlanmış spagettinin üzerine istediğiniz oranda döküp servis edin.
