



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU FESLEĞENLİ PINAR KALAMARLI LİNGUİNİ

1 paket Pınar Kalamar, bunu iyice çözdürülmüş
1 paket yassı spagetti
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 kutu doğranmış domates
2 diş sarımsak, ince kıyılmış
3/4 su bardağı taze fesleğen, doğranmış
1 kesme şeker
Tuz

Kalamarları sıcak su dolu bir tencerede 5-6 dakika haşlayın, sonra süzün. Zeytinyağı, domates ve sarımsakları tencereye koyun. Kapağı açık şekilde orta ateşte ara ara karıştırarak 7-8 dakika pişirin. Kesme şeker, biraz tuz ve kalamarları ilave edin. 5 dakika daha pişirin. Makarnayı tarifine göre tuz ve zeytinyağı ilave edilmiş suda haşlayıp süzün. Kalamarı sos ile karıştırın, fesleğenleri ilave edip servis yapın.

