



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU SPAGETTİ

½ paket spaghetti (250 gr)
1 paket Knorr Domates Çorbası
3 su bardağı Su
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam maydanoz
Az tuz
1 su bardağı rende kaşar

Hazırlanışı

1. Derin bir tencerenin içine Knorr Kremalı Domates Çorbası'nı ve suyu koyup, orta ateşte karıştırarak, çorba kıvamına gelene kadar pişirin.
2. Ayrı bir tencerede bol su kaynatın. İçine zeytinyağını, tuzu ve spaghetti'leri ilave edip, 8 dakika haşlayın.
3. En son olarak haşlanmış ve süzölmüş spaghetti'leri domates sosunun içine koyup, birlikte bir taşım kaynatın.
4. Domates soslu spaghetti'leri derin servis tabağına alıp, üzerine kaşar peynir rendesi koyarak servis edin.