DOMATES SOSLU SPAGETTİ

1 paket spagetti makarna
1 çorba kaşığı tereyağı
3 adet domates
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 diş sarımsak
3 yaprak fesleğen
1 tatlı kaşığı şeker

Tencereye 6-7 bardak su koyup kaynamaya bırakın. Kaynayınca tuzu ve makarnaları ekleyip 15 dakika makarnaları haşlayın. Bu arada rendelenmiş domatesleri zeytinyağı içinde 10 dakika kadar pişirin. İçine şekeri, sarımsağı ve fesleğeni ekleyip 5 dakika daha pişirin. İçine makarnanın haşlama suyundan da koyabilirsiniz. Makarnayı süzüp üzerine domates sosunu ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:99994 • adı:Domates Soslu Spagetti • gönderen:küheylan • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:42