



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ YAZ MAKARNASI

<https://www.elele.com.tr>

1 paket spagetti makarna

Sosu için:

1 soğan

Yarım çay bardağı

Sızma zeytinyağı

1 dolmalık kırmızı biber

1 havuç

1 kereviz sapı

2 su bardağı rendelenmiş domates

1 defne yaprağı

1 yemek kaşığı acı biber sosu

Yarım çay bardağı sebze suyu

Üzeri için:

Fesleğen yaprakları

Spagetti makarnayı tuzlu suda haşlayıp suyunu süzün. Sosu için, piyazlık doğradığınız soğanı sızma zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. İnce şeritler halinde doğradığınız kırmızı biber, ince yuvarlak dilimlediğiniz havuç ve kereviz saplarını ilave edip sotelemeye devam edin. rendelenmiş domates, defne yaprağı, acı biber sosu ve sebze suyunu ilave edip kısık ateşte 15 dakika pişirin. Suyunu süzdüğünüz spagetti makarnayı sosa ilave edip karıştırın. Fesleğen yaprakları ile süsleyerek sıcak servis yapın.

