



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOMATESLİ ZEYTİNLİ SPAGETTİ (İTALYA)

250 g ince spagetti (ya da 0 numara makarna)  
3 iri domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra doğranmış)  
4 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
5 siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılıp, ince kıyılmış)  
1 acı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra ince doğranmış)  
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı  
1 limonun suyu  
1 çorba kaşığı taze kişniş (ya da maydanoz; kıyılmış)  
1 1/2 tatlı kaşığı tuz  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Domatesleri bir salata kâsesi üstüne yerleştirilmiş bir süzgece koyup, kâseyi üstündeki süzgeçle buzdolabına kaldırarak, en az 30 dakika süzölmeye bırakın.  
Domatesleri bekletme süresinin bitimine 5 dakika kala, bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynamaya bırakın. Küçük bir kâsede sarımsaklar, kıyılmış zeytinler, acı sivribiber parçaları, zeytinyağı, limon suyu, kişniş (ya da maydanoz), tuzun 11A tatlı kaşığı ve karabiberi karıştırıp, kâseyi buzdolabına kaldırın.  
Kaynayan suya kalan 1 1/2 tatlı kaşığı tuzu serpip, spagettileri koyarak, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar pişirin (3 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin).  
Bu arada buzdolabındaki üstünde süzgeç bulunan kâseyi ve küçük kâseyi alıp, süzölmüş domatesleri (süzülen sularını atın) küçük kâsedeki karışıma katarak karıştırın. Spagetti tenceresini alıp, spagettileri bir süzgeçte süzerek, bir servis tabağına aktarın. Üstlerine kâsedeki sosu boşaltıp, iyice karıştırdıktan sonra, servis yapın.