



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI SPAGETTİ (İTALYA)

4 kişilik

MALZEME

300 g derin dondurulmuş ıspanak,

2 diş sarımsak,

1 soğan,

3 yemek kaşığı sıvı yağ,

200 g etsuyu,

500 g spaghetti makarna,

tuz,

125 g jambon,

150 g krema,

beyaz biber,

çeyrek tatlı kaşığı toz hintceviz,

acı biber.

1. Ispanağı çözülmeye bırakın, elinizle suyunu sıkın. Soğanı ve sarımsakları kıyın, kızgın yağda altın sarısı olana dek kızartın.
2. Ispanağı tencerenin içine ilave edin, etsuyunu dökün, karıştırıp pişirin.
3. Makarnaları bol tuzlu suda diri kalacak şekilde haşlayın.
4. Jambonu 2 cm şerit halinde doğrayın, üçte ikisini krema ile ıspanağa karıştırın. Tuzunu, beyaz biber, acı biberi ve hintcevizini ayarlayın.
5. Spagettilerin suyunu dökün, ıspanaklı, jambonlu sos karıştırın. Kalan jambon parçaları ile garnitür yapın. Derhal servis yapın.