



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA USULÜ SPAGETTİ

250 g spagetti
45 g (3 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 soğan (ince doğranmış)
35 cl (1 1/2 su bardağı) süt
1 defne yaprağı
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
500 g kıyma
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı pul kırmızıbiber
1/3 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1/3 avokado (kabuğu soyulup, ince dilimlenmiş)

Sosu hazırlamak için tereyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince soğanları koyup, sık sık karıştırarak, saydamlaşmaya kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin. Süt ve defne yaprağını koyup, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, karışımı kısık ateşte biraz pişirin.

Bü arada bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca tuzun 1 1/2 tatlı kaşığını serptikten sonra, spagettileri koyup, 8 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, spagettileri bir süzgeçte süzölmeye bırakın.

Öbür tencereyi de ateşten alıp, içindeki karışımı bir kâse üstüne oturtulmuş bir süzgeçte süzün (süzgeçte kalanları atın atın). Kâseye süzölen pişme suyunu yeniden tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, aşağı yukarı 25 cl (1 su bardağı) kalıncaya kadar çekirin. Sonra süzgeçteki spagettileri ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak, spagettileri yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin.

Bu arada ayçiçek yağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca kıymayı koyup, ara sıra karıştırarak, pişirin. Sarımsakları ekleyip, 30 saniye pişirdikten sonra, pul kırmızıbiber, kalan 1/4 tatlı kaşığı tuz ve karabiberi serpererek, tencereyi ateşten alın ve bir kenara bırakın.

Avokado dilimlerini spagettilerin piştiği tencereye koyup, karıştırın ve tencereyi ateşten alıp, karışımı bir servis tabağına aktarın. Öbür tencedeki kıymalı karışımı bir kaşıkla spagettilerin üstüne döşeyerek, bekletmeden servis yapın.

[ML® Meksika Pilavı için tıklayın](#)