



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARDALYALI SPAGETTİ

500 gr 0 numara çubuk makama (haşlanmış, süzölmüş ve sıcak tutulmuş)
1/4 su bardağı zeytinyağı
1 büyük baş soğan (ince doğranmış)
500 gr konserve sardalya (yağı süzölmüş)
500 gr taze rezene (haşlanmış, süzölmüş ve kıyılmış)
1 çorba kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm
1 çorba kaşığı dolma fıstığı (kaynar suda bekletilip, süzölmüş)
1 su bardağı balık suyu
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
125 gr (1+1/2 su bardağı) galeta unu (yada ufalanmış kuru ekmek içi)

Zeytinyağı orta boy bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca soğanları ve sardalyaları ekleyip, arasıra karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kızartınız. Rezene, kuru üzüm, fıstık, balık suyu, tuz ve biberi ekleyerek kaynatınız. Kaynayınca ateşi orta sıcaklığa düşürüp, sosu sık sık karıştırarak 10 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız.

Makarnayı büyük, çukur bir servis tabağına boşaltıp, sosun yarısını üstüne dökünüz. Galeta ununun yarısını üstüne serpip, iki büyük kaşıkla spagetti sosa iyice bulanana kadar karıştırınız. Kalan sosu üstüne döküp, kalan galeta ununu üstüne serpiştirerek, servis ediniz.