



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI SPAGETTİ

350 gr. spaghetti makarna
150 gr. parça domates konservesi
100 gr. domates suyu
50 gr. domates suyu
50 gr. Et Balık Kurumu kavurması
8 adet tuzlu balık (Sardalye)
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeterince biber salçası, tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Bir tencerede iki çorba kaşığı zeytinyağında Et Balık Kurumu kavurmasını az bir şey çevirip, kızdırınız. İçine havanda dövülmüş sarımsak ve bir çorba kaşığı İnce ince kıyılmış maydanozu ilave ediniz. İyice karıştırdıktan sonra domates suyunu içine dökünüz. Parça domates konser-vesindeki domatesleri çatalla ezip tencereye ekleyiniz. Tuzunu ve karabiberini zevkinize göre ayarlayıp ekleyiniz. 2' dakika kadar tencerenin kapağını kapatarak hafif ateşte kaynatınız. 20 dakika sonunda kapağı kaldırıp suyunu yarı yarıya çektiniz. Spagetti makarnanızı bol tuzlu suya atıp 7-8 dakika haşlayınız. Bu arada 8 adet tuzlu balığı kendi yağında bir küçük sahanda ısıtarak tahta kaşıkla eziniz. Balıkları püre haline getiriniz. Yaptığınız salçayı ateşten indirmeden beş dakika önce bu püreyi içine ilave edip karıştırınız. Salçayı ateşten indirip içine (Salçanızın vereceği acıyı hesaplayarak), biber salçasını ekleyiniz. Derince önceden ısıtılmış bir kaseyin içine süzerek makarnanızı koyunuz. Sakın yıkamayınız. Kalan zeytinyağını üzerine döküp harmanlayınız. En son salçanızı içine döküp, iyice karıştırdıktan sonra ikram ediniz.