



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMATRİCİANA SOSLU SPAGETTİ

1 paket spagetti makarna
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
5 adet büyük boy domates
5 dilim pastırma
1 tatlı kaşığı pul biber
1/2 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Servisi için:
1/2 su bardağı rendelenmiş pecorino ve parmesan peyniri

Kuru soğanı küçük parçalar halinde kesin.
Kabuğunu soyduğunuz domatesleri küp şeklinde doğrayın.
Pancetta dilimlerini soğanlarla uyumlu olacak şekilde kesin.
Zeytinyağını bir tavada kızdırın.
Doğranmış soğanları hafif bir renk alana kadar soteleyin.
Pastırma parçalarını ekleyin, karıştırın.
Makarnaya asıl lezzeti verecek olan domates küpleri, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin.
Sosu, yüksek ateşte 10 dakika kadar kaynatın.
Spagetti makarnayı, kaynamakta olan bol tuzlu suda, 7-10 dakika kadar haşlayın.
Haşlanan makarnayı süzdükten sonra, sudan geçirmeden kaynamakta olan sos ile harmanlayın.
Servis tabağına aldığınız dumanı üzerinde makarnayı, rendelenmiş peynir karışımı ile birlikte servis edin.

