



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇUEZLİ DOMATESLİ SPAGETTİ

<https://www.ruhundoysun.com>

1 paket Spagetti
80 ml Zeytinyağı
5 diş Sarımsak
1 tatlı kaşığı İstot
6 adet Ançuez
350 g Domates konservesi
Bottarga (balık yumurtası)

Büyük bir tencerede bol tuzla suyu kaynat, spagettileri içine at. Yapışmaması için arada karıştırarak 8 dakika pişir.

Bu sırada geniş bir tavada zeytinyağını ısıt, pul şeklinde doğradığın sarımsakları tavaya at, rengi değişene kadar çevir.

İstot ve ançuezi ekle. Karıştırırken ançuezleri kaşıkla ezerek küçült.

Domatesleri ilave edip suyunu çektiyene kadar pişir.

Spagettileri hazırladığın sosa karıştır, haşlama suyundan 1 kepçe ilave ederek makarnayı bağla.

Tabağa aldığın spagettinin üzerine bottargayı rende.

