



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİFTÇİ USULÜ SPAGETTİ

MALZEMELER

400 gr Spagetti

5 Sardalya

400 gr K p Domates

1 Adet Sogan

80 gr ceviz içi

4 Dis sarmisak

50 gr çekirdekleri  ıkarilmis Siyah Zeytin

50 gr Rendelenmis Parmesan Peyniri veya Eski Kasar

Zeytinyagi , Tuz , Karabiber

YAPILIŐ TARI I

Sardalyalari yıkayarak tuzunu alin ve seritler halinde dograyin. Sogani ince kiyin ve 3 çorba kasigi zeytinyağında öldürün. K p domatesi ekleyip agzini kapatın ve 10 dakika kadar kaynamaya birakin.

Bu arada ceviz i leri ve sardalyalarla birlikte soyulmus sarmisagi ince kiyin, ya da hepsini birlikte mikserden geçirin. Bu karisimi ve dogranmis zeytinleri domates sosuna ekleyin. Karistirin, biraz karabiber atin, agzini kapatip kisik ateste 7-8 dakika kadar pismeye birakin.

Spagettiyi tuzlu bol kaynar suda diriligini kaybetmeyecek kadar hasladiktan sonra hazirladiginiz sosu ekleyin. Esit miktarda parmesan peyniri veya eski kasar rendesini de üzerine serpikten sonra servis yapin.