



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFTÇİ USULÜ SPAGETTİ

MALZEMESİ 4 kişilik

400 gram spagetti

5 sardalya

400 gram küp domates

1 soğan

80 gram ceviz içi

4 diş sarımsak

50 gram çekirdekleri çıkarılmış siyah zeytin

50 gram rendelenmiş parmezan peyniri veya eski kaşar

zeytinyağı

tuz

karabiber

YAPILIŞI:

1) Sardalyaları yıkayarak tuzunu alın ve şeritler halinde doğrayın. Soğanı ince kıyın ve 3 çorba kaşığı zeytinyağında öldürün. Küp domatesi ekleyip ağzını kapatın ve 10 dakika kadar kaynamaya bırakın.

2) Bu arada ceviz içleri ve sardalyalarla birlikte soyulmuş sarmısağı ince kıyın, ya da hepsini birlikte mikserden geçirin. Bu karışımı ve doğranmış zeytinleri domates sosuna ekleyin. Karıştırın, biraz karabiber atın, ağzını kapatıp kısık ateşte 7-8 dakika kadar pişmeye bırakın.

3) Spagettiye tuzlu bol kaynar suda, diriliğini kaybetmeyecek kadar haşladıktan sonra hazırladığınız sosu ekleyin. Eşit miktarda parmezan peyniri veya eski kaşar rendesini de üzerine serptikten sonra servis yapın.