



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU SPAGETTİ (İTALYA)

700 gr. domates
1 adet yeşil biber
2 diş sarımsak
40 ml. zeytinyağı
30 gr. kapari
2 tatlı kaşığı şeker
10 gr. kekik
400 gr. spagetti makarna
30 gr. parmesan peyniri
tuz
karabiber

Domatesleri yıkayın, kabuklarını soyup küp doğrarak. Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp küçük doğrayın. Ezilmiş sarımsağı, kapariyi, zeytinyağını, domates ve bibere ekleyin. Tuz biber ve kekiği ekleyin. Makarnayı haşlayın. Haşlama suyunun yarım bardağını ayırın, sos malzemesini bu suyla karıştırın. Makarnaları tabaklara servis yaparken üzerlerine bu sosa koyun, üzerine de parmesan peyniri koyun.