



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU SPAGETTİ (4 KİŞİLİK)

Malzemeler :

225 gr. spaghetti

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 adet çentilmiş soğan

1 diş dövülmüş sarımsak

1 adet rendelenmiş havuç

400 gr. domates salçası yada 1/2 kg. kabukları soyulmuş ve

küçük doğranmış domates

2 bardak et suyu

3 çorba kaşığı domates salçası

Çekilmiş küçük hindistancevizi

Kuru reyhan

Karabiber

Tuz

Hazırlanışı :

Zeytinyağını tavada kızdırın, içine soğanı, sarımsağı ve havucu atarak soğanlar ölünceye kadar 5 dakika süreyle karıştırarak kavurun.

Domatesi katın, lezzet vermesi için tuzunu, biberini serpin ve birer çimdik hindistancevizi ve reyhan koyun.

Et suyunun yarısını (pişirme sırasında gerektiği taktirde biraz daha katabilirsiniz) ve domates salçasını yedire yedire ilave edin. Kaynadıktan sonra, ocağın altını kısın ve hafif ateşte yaklaşık 45 dakika, arada sırada karıştırarak pişirin.

Tadına bakın ve tuzunu biberini ayarlayın (biraz toz şeker atmanız yerinde olur).

Spagettiyi 2 litre tuzlu suda haşladıktan sonra (iki parmağınızla ezerek kontrol edin; çok ezik olmamalıdır) süzgeçten süzün. Sıcak tabakta servis yapın ve sosunu üzerine dökün.

Servis yaptığınız zaman rendelenmiş çedar peynirini üzerine serpin.