



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU SPAGETTİ

1 paket spagetti
3 litre su
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş dövülmüş sarımsak
600 gram domates
8 adet taze soğan
1 çorba kaşığı kuru fesleğen
2 yaprak defne
1 tatlı kaşığı kekik
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
1 adet kesme şeker

3 litre su içine 2 kaşık tuz atın. Su kaynadıktan sonra spagettiler kırılmadan suya atın. 13 dakika kaynatın. Süzgeç içine alın, üzerinden bir bardak soğuk sudan geçirin. 1 kaşık zeytinyağı ile yağlayıp servis tabağına aktarın.

Sos için ince kıyılmış soğanları zeytinyağında kavurun ve sarımsakları ilave edin. Salçayı da kavurun ve kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılıp küp doğranmış domatesleri de katarak kaynatmaya devam edin. Domatesler eriyip sos haline gelince içine ince kıyılmış taze soğanı ve fesleğeni, kekiği, defne yapraklarını da ilave ederek bir miktar daha kavurun. Defne yapraklarını pişince sostan çıkarmayı unutmayın. Sosu makarnanın üzerine gezdirin ve servis edin.

