



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES VE PEYNİR SOSLU SPAGETTİ

1 kilo 0 numaralı spagetti
2 çorba kaşığı tepelene tereyağı
1/2 su bardağı rende gravyer
Domates sosu:
1 kilo domates
1 kahve fincanı rafine yağı
1 orta boy soğan, ince kıyılmış
1 diş sarımsak, ince kıyılmış
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/2 adet defne yaprağı

- 1) Domatesleri yıkayıp kabuklarını soyup ince ince kıyınız.
- 2) Küçük bir tencereye yağı koyup kızdırıp soğan ve sarımsağı ilâve ederek 1 dakika kavurunuz.
- 3) Bütün malzemeyi ilâve ederek bir kere kaynattıktan sonra bırakacağı suyu çekinceye kadar orta ateşte 10-15 dakika pişirip kenara ayırınız.
- 4) Tuzlu bol kaynar suda spagettiği 8 dakika haşlayınız.
- 5) Hemen süzgece dökünüz. Üzerine yapışmaması için 1 litre kaynar su dökerek süzülünce hemen tenceresine döküp, üzerine tereyağını kızartıp ilâve ediniz.
- 6) Çatalla kırmadan bir kere karıştırıp tevzi tabağına boşaltarak, yanında peynir ve domates sosu ile servis yapınız.