



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BİBERLİ SPAGETTİ (DİYET)

2 kişilik

Çeyrek paket uzun makarna

3-4 su bardağı su

Tuz

Sosu için:

1 çorba kaşığı zeytinyağı

2-3 diş sarımsak

4 adet sivribiber

3 adet domates

Tuz

Karabiber

Makarnayı 3-4 su bardağı su ilaveli tencerede, tuzunu ayarlayıp, haşlayın. Bu arada makarnaların birbirine yapışmaması için, üzerine 1-2 damla sıvıyağ ekleyin. Makarnanın sosu için; bir tavada 1 çorba kaşığı zeytinyağıyla birlikte, kıyılmış sarımsak, doğranmış sivribiber ve domatesleri 5-6 dakika pişirin. Tuzunu ve karabiberini ekleyip, karıştırarak bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Sosu sıcak olarak spagettinin üzerine döküp, servis yapın.