



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ SPAGETTİ

1 paket spagetti
6 adet orta boy domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet küçük kuru soğan
1 diş sarımsak
1 defne yaprağı
1 çay bardağı rende kaşar
Yarım tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye 1 çorba kaşığı tereyağı, ince kıyılmış soğan ve sarımsak konur, pembeleştirilir. Üzerine rende domates, tuz, şeker ve defne yaprağı ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılır, ağır ateşte 20 dakika pişirilir. Spagetti, bol suda 10 dakik haşlanır, suyu süzülür, bir kaşık tereyağı ilave edilir, karıştırılır, üzerine domates sos ve rende kaşar konur.

ML® Spaghetti Polpette (görsel)