



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA SOSLU SPAGHETTI

1 paket spaghetti
3 adet domates
2 adet ekşi elma
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı ketçap
2 diş sarımsak
Yeterince su
Yeterince tuz

Sos için; elmaları kabukları ile rendeleyelim. Domateslerin kabuklarını soyup ilave edelim. İki diş sarımsağı ilave edelim. Yağ ilave edip tavada pişirelim. Sos birkaç dakika kaynadıktan sonra ketçap baharat ve tuzunu ilave edelim. Sosumuzu domatesler eriyene kadar pişirelim. Makarnayı hafif diri kalacak şekilde bol suda haşlayalım. Süzdükten sonra servis tabaklarına alalım. Üzerine sosu dökelim.

