ERİK SOSLU SPAGETTİ

www.ebruomurcali.com.tr

1 paket spagetti
Sos
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
250 gr. tavuk göğüs eti
Bir avuç börülce
1 adet domates
1 adet kırmızı kapya biber
1 adet dolmalık biber
Bir avuç mantar
4 diş sarımsak
Tuz, karabiber, kekik

Zeytinyağında doğranmış soğan, tavuk ve börülceyi soteleyin.
Domates ve biberleri ekleyerek sotelemeye devam edin.
Mantar, sarımsak ve baharatları koyup kısık ateşte sosu pişirin.
Makarnayı 6 dakika haşlayın ve süzün.
Sos ve makarnayı birleştirip 2 dakika birlikte pişirin.
Arzunuza göre taze kekik serperek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:138019 • adı:Erik Soslu Spagetti • gönderen:nazgül • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:18