



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ SPAGETTİ

<https://www.sabah.com.tr>

4 adet havuç
Domates sos için:
3 adet domates
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı elma sirkesi
2 adet küp şeker
Tuz
Karabiber
Pul biber
Rendelenmiş kaşar peyniri
Kıyılmış maydanoz

Havuçları temizleyip boylamasına dikey ince şeritler halinde kesiyoruz. Sonra o şeritleri ince ince spagetti görüntüsü verecek şekilde kesiyoruz. Tuzlu kaynar suya havuç spagettileri atıyoruz ve haşlıyoruz. Haşlanan havuçları çıkartıp üzerine zeytinyağı gezdiriyoruz. Sos için; domates ve sarımsakları rendeleyip tüm malzemeyi pişiriyoruz. Havuç spagettilerin üzerine sosu döküyor ve rendelenmiş kaşar peyniri ve ince kıyılmış maydanozla süslüyoruz.