



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU SPAGETTİ

- 1 paket spaghetti
- 2 adet orta boy havuç
- 1 adet kuru soğan
- 3 yemek kaşığı parmesan peyniri
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Kaynayan tuzlu suya makarnaları atıp, 8-10 dakika haşlayıp süzelim (süzmeden önce makarnanın suyundan 1 su bardağı kadar ayırın)

Tavaya zeytinyağı, sarımsak, robotta çekilmiş havuç, zar şeklinde doğranmış kuru soğan, karabiber, tuz ve margarin koyup bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak 8-10 dakika arasında kavuralım. İçine 1 yemek kaşığı dolusu domates salçası ekleyip makarna suyundan ilave edelim. Bu şekilde sosumuzu 5-6 dakika kadar kaynatıp, ocağın altını söndürelim. Arzu ederseniz kuru nane ve kuru fesleğen ilave edebilirsiniz. Haşladığınız makarnaya parmesan peyniri ve sosu ilave edip birkaç dakika karıştırarak soteleyin. Sıcak servis yapın.
