



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JALAPENA BİBERLİ ÖZEL SOSLU SPAGETTİ

- 1 paket spagetti
- 2 adet taze kırmızı biber
- 100 gr kavrulmuş kuşbaşı et
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pekan cevizi rendesi
- 1 çay kaşığı jalapena biberi

Bir tencereye 8 bardak suyunuzu kaynatın. Tuz ekleyin ve makarnanızı 15 dakika kaynatın. Ayrı bir tavada 2 yemek kaşığı margarinle uzun doğranmış soğanınızı kavurmaya başlayın. Etinizi, baharatı ve yuvarlak doğranmış kırmızı biberleri, jalapena biberini, rendelenmiş pekan cevizi ekleyin. Soğanlarınız yumuşamaya başlayınca haşlanmış spagettinizi içine katın ve karıştırın.

