



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMA VE PEYNİR SOSLU SPAGETTİ

1 kilo 0 numaralı spagetti
2 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
1/2 su bardağı rende gravyer
1 su bardağı kıyma sosu

- 1) Tuzlu bol kaynar suda spagettiği 8 dakika haşlayınız.
- 2) Hemen süzgece dökünüz. Üzerine yapışmaması için 1 litre kaynar su dökerek süzülünce hemen tenceresine döküp, üzerine tereyağını kızartıp ilâve ediniz.
- 3) Çatalla kırmadan bir kere karıştırıp tevzi tabağına boşaltarak, yanında peynir ve kıyma sosu ile servis yapınız.

Not: Tereyağına adaçayı ilâve edip kaynatırsanız çok güzel olur.