



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI VE DOMATESLİ SPAGETTİ

1 kilo 0 numaralı spagetti
2 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
Mantarı:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı soğan, ince kıyılmış
1/2 su bardağı dilim mantar
1/2 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
Domatesi:
1 kilo domates
1 kahve fincanı rafine yağı
1 orta boy soğan, ince kıyılmış
1 diş sarımsak, ince kıyılmış
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/2 adet defne yaprağı

Tuzlu bol kaynar suda spagetti 8 dakika haşlayınız.

Hemen süzgece dökünüz. Üzerine yapışmaması için 1 litre kaynar su dökerek süzülünce hemen tenceresine döküp, üzerine tereyağını kızartıp ilâve ediniz.

Çatalla kırmadan bir kere karıştırıp tevzi tabağına boşaltınız.

Domates sosu için, domatesleri yıkayıp kabuklarını soyup ince ince kıyınız.

Küçük bir tencereye yağı koyup kızdırıp soğan ve sarımsağı ilâve ederek 1 dakika kavurunuz.

Bütün malzemeyi ilâve ederek bir kere kaynattıktan sonra bırakacağı suyu çekinceye kadar orta ateşte 10-15 dakika pişirip kenara ayırınız.

Mantarlı sos için, bir tavaya yağı koyup kızdırınız. Soğanı ilâve edip bir kere karıştırarak mantarı ilâve ediniz.

2 dakika kavurup tuz, biber ve domatesini ilâve edip 3-4 dakika pişirip bir kenara ayırınız.

Spagettinin üzerine mantar ve domates sosu ilâve ederek servis yapınız.

