



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA USULÜ SPAGETTİ

250 gr 0 numara çubuk makarna (5 cm boyunda kırılmış)

50 gr (1/4 su bardağı) zeytinyağı

2 orta boy soğan (ince doğranmış)

1 diş sarımsak (dövülmüş)

500 gr domates (kabukları soyulup, doğranmış)

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

1 kahve kaşığı kimyon

1 acı yeşil sivri biber (ince kıyılmış)

2 1/2 su bardağı tavuk suyu (bkz. Tavuk suyu)

Zeytinyağı büyük bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca soğan ve sarımsağı ekleyip arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz.

Makarnayı, domatesleri, tuzu, biberi, kimyonu, acı yeşil sivri biberi katıp, 5 dakika daha, arasıra karıştırarak pişiriniz.

Tavuk suyunu ekleyip, karışımı harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, 10-15 dakika arasıra karıştırarak bütün su çekilip makarna yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, spagetteyi ısıtılmış bir servis tabağına boşaltarak servis ediniz.