



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK SOSLU SPAGETTİ (İTALYA)

MALZEMELER

1 paket spagetti makarna
1 yemek kasigi zeytinyağı
2 yemek kasigi Sivi Margarin
Tuz

Sosu için:

3 yemek kasigi margarin
1 su bardagi yesil mercimek
1 adet kuru soğan
3 dis sarmisak
1 adet havuç
4 adet taze soğan
1 çay kasigi köri

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir tencerede bol su kaynatıp, kaynayan suyun içine zeytinyag, tuz ve makarnayı koyup 8 dk. haslayınız. Haslanan makarnayı süzüp, 2 yemek kasigi sivi margarin ile yağlayınız. Yağlanmış makarnayı sıcakta tutunuz. Yesil mercikleri ayıklayıp, bir gece önceden ıslatınız. Islattığın suyla haslayınız, kaynarken sertlesmemesi için, içine tuz ilave etmeyiniz. Kuru soğanı piyazlık olarak doğrayınız, taze soğan ve sarmisakları kiyiniz. Havucun kabuğunu kazıyıp, tavla zari büyüklüğünde doğrayınız. Yayvan bir tencerede margarini eritip, kızdırınız, içine doğranmış kurusoğanı ve sarmisakları koyup, soğanlar pembelesinceye kadar kavurunuz. Daha sonra içine havuçları ve köriyi ekleyip, körinin kokusu çıkıncaya kadar pisiriniz. En son olarak içine kiyilmiş taze soğanları, haslanmış yesil mercimeyi, tuz ve karabiberi ekleyip 5 dk. tüm malzemeyi kavurunuz. Hazırladığınız sosu sıcak makarnaya karıştırıp, servis ediniz.