



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUMLU BALIK YUMURTALI SPAGHETTİ

350 gr. spaghetti
60 gr. mumlu balık yumurtası
2 yemek kaşığı margarin
1 diş sarımsak
1 tutam maydanoz
yeterince tuz
1 çay kaşığı tane karabiber
yeterince su

Spaghetti'yi tuzlu bol suda haşlayın.

Bu arada sarımsağın kabuğunu ayıklayın ve ikiye kesin. Yağı ekleyip ısıtın. Sonra mumlu balık yumurtalarının 2/3 ünü, ince doğranmış maydanozu ve tane karabiberi ekleyin. Spaghetti'nin haşlama suyundan da iki kepçe içine ilave edin. Sonra sarımsağı içinden alın.

Spaghetti'yi "al dente" yani dışı yumuşak içi diri kıvama geldiği zaman süzün. Mumlu balık yumurtasını sosuyla yüksek ateşte 2-3 dakika pişirin. Eğer suyunu fazla çekerse Spaghetti'nin haşlama suyundan ekleyin. Sonunda Spaghetti sosla iyice karışmış olacak. Kalan mumlu balık yumurtaları ve Spaghetti'yi ekledikten sonra tabakların üzerine serpererek servis edin.

