



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NAPOLİTAN SOSLU SPAGETTİ

1 paket spagetti  
Bir miktar spagetti peyniri  
1 çorba kaşığı salça  
4 diş sarımsak  
3 adet domates  
3 yemek kaşığı margarin  
Bir miktar fesleğen  
Tuz  
Karabiber

Tencereye kaynemiş olan suyu alın ve 1 paket spagettiği üzerine ekleyip makarnayı haşlayın. 3 adet domatesi yemeklik doğrayın ve tavaya sana yağın alın. Üzerine 1 çorba kaşığı salçayı ilave edin. Sarımsakları ince olarak kesin ve tavaya ilave edin. Üzerine biberiye, fesleğen, tuz, karabiber ilave edin. Haşlanmış olan spagettiği süzgeçten geçirip domatesli sosa ilave edin. Servis tabağına domates soslu spagettiği alın üstüne baharatlı spagetti peyniri veya çeşitli peynirler.

