



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAPOLİTEN SOSLU SPAGETTİ

500 gr spagetti
50 gr margarin
4-5 adet domates
5 diş sarımsak
1 adet çarliston biber
200 ml domates sos
yarım demet maydanoz
1 er çay kaşığı tuz, karabiber

Makarnayı, bol tuzlu suda haşalayıp süzün, bir kenarda beklesin, sosu hazırlayın. Domatesleri doğrayın, sarımsağı ve çarliston biberi incecik kıyın. Margarinini bir tencerede kızdırın, domatesleri ilave edip 1 dk karıştırın. Sarımsağı ve çarliston biberi ekleyerek 5 dk karıştırın. Domates sosunu ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım kaynatın, ateşi kısın. Kısık ateşte oldukça koyu bir sos elde edinceye kadar pişirip ateşten alın. Makarna üzerinde incecik kıyılmış ince maydanozu üzerine serpip servise sunun.

Not: Üzerine isteğe bağlı olarak peynir rendesi de koyabilirsiniz.

