



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SPAGETTİ NAPOLİTEN

3 orba kasigi margarin
1 orba kasigi ince dogranmis soğan
1 orta boy konkase domates
1/2 çay kasigi tuz
Karabiber
1 orba kasigi tuz
300 gr spagetti
1 su bardagi domates
25 gr rendelenmis kasar ya da parmesan peyniri

Önce bir tencereye 1 çorba kasigi margarini koyup, eritin. Yag kizinca soğani ilave dip, sik sik karistirarak, birkaç dakika, soğanlar pembelesmeye yüz tutuncaya kadar pisirin. Domatesleri ilave edip birkaç dakika daha pisirin. Tuz ve biberi katip, karistirin. Tencereyi atesten alin. Bir baska tencerede spagettiye hafif diri kalacak biçimde pisirin. Bir süzgece aktararak süzüp, temiz ve kuru bir tencereye alin. Kalan margarini ve domates sosunu ilave edin. Tuz ve biberini kontrol edip, gerekirse ekleyin. Soganli konkase domatesi katin. Iki disli çatalla, makarnalari kirmadan karistirin. Spagetti napoliteni, yaninda ayrıca rendelenmis peynirle birlikte sicak olarak servis yapin.