



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NAPOLİTAN SOSLU SPAGETTİ

<https://www.mutlumakarna.com.tr/>

1 paket Mutlu spagetti  
8 bardak su  
1 orta boy soğan  
1 orta boy havuç  
1 kereviz sapı  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
4 adet domates  
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz  
1 adet kesme şeker  
Yarım çay kaşığı taze çekilmiş karabiber  
Tuz

Makarnayı 8 bardak kaynatılmış suda 8 dakika haşlayıp, kaynatıp süzün. Soğanı havucu ve kereviz sapını minik küpler şeklinde doğrayın. Derin bir tencereye zeytinyağını dökerek sebzeleri ilave edin. Hızlı ateşte soteledikten sonra küpler halinde doğranmış domatesleri ve suyu ekleyerek, kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin. Sosun pişmesine yakın kıyılmış maydanozları ilave edin. Tuz ve şeker ile lezzetlendirin. Napolitan sos suyunu çekince taze çekilmiş karabiber ekleyin. Diğer tarafta haşladığınız spagetti ile sosu harmanlayın. Taze nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.