



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAPOLİTAN SOSLU SPAGHETTİ

<https://www.makarna.org.tr>

1 paket spaghetti makarna
50 gr tereyağı
50 gr sıvı yağ
100 gr soğan
50 gr kereviz
40 gr sarımsak
100 gr havuç
100 gr taze domates
15 gr şeker
110 gr salça
100 gr et suyu
5 gr karabiber
1 demet maydanoz
30 gr nişasta
1 adet defne yaprağı

Soğan, havuç, sarımsak ve kerevizi temizleyin. Hepsini tereyağı ve sıvı yağ içinde sote edin. Domateslerin hepsini (taze ve konserve), maydanozu, tuzu, salçayı, karabiberi, defne yaprağını, şekerini ve et suyunu da ekleyerek, 45 dakika süreyle orta ateşte pişmeye bırakın. Bir püre makinesinden geçirerek nişasta ekleyin ve bir taşım kaynatıp ateşten indirin. Daha sonra, paketin üzerinde belirtilen süre kadar pişirdiğiniz spaghetti ile karıştırarak servis yapın.