



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PINAR KÜPETTOLU TAZE REYHAN VE DOMATES SOSLU SPAGETTİ

- 2 paket PINAR KÜPETTO
- 1 paket spagetti makarna
- 3-4 dal taze reyhan yaprağı
- 1 adet orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 adet domates (soyulmuş ve küp doğranmış)
- 1 çay bardağı su
- 1 adet kesme şeker
- Tuz ve çekilmiş tane karabiber
- 4 yemek kaşığı toz parmesan

Makarnayı paketin üzerindeki tarife göre haşlayın ve süzün. Soğanı minik küpler şeklinde doğrayın. Orta ateşteki bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Soğanı ilave edin ve soteleyin. PINAR KÜPETTO'ları ilave edin. Domatesleri ve suyu ekleyin, kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişirin. Sosun pişmesine yakın reyhan yapraklarını ilave edin. Tuz ve şeker ile lezzetlendirin. Sos suyunu çekince taze çekilmiş karabiber ekleyin. Makarnayı servis tabaklarına paylaşın. Sosu makarnaların üzerine ekleyin. Rendelenmiş parmesan peyniri ile süsleyerek servis edin.

