



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞALGAM SUYUNDA PİŞMİŞ SPAGETTİ

1 paket spagetti  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2 su bardağı şalgam suyu  
Sıvı yağ + Tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Bir tencereye şalgam suyunu koyup üzerine spagettileri haşlayacak kadar su ve tuz ilave edip kaynamış suya atıp haşlayın ama kırılmaması için çokta karıştırmayın.

Piştikten sonra süzün ve tencereye biraz sıvı yağ ve tereyağını ekleyip 2 tepeleme çorba kaşığı domates salçasını kavurmaya başlayın.

Salça kavrulup özleşince makarna suyundan 2-3 yemek kaşığı ekleyin karabiber ve tuz atın. Sonra makarnaları salça sosu ile buluşturup harmanlayın sıcak olarak servis edin.

