



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARDALYA SOSLU SPAGETTİ (İTALYA)

250 gram sardalya balığı  
1 paket çubuk makarna  
1 adet kuru soğan  
1 adet iri domates  
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin  
½ çay bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Makarnayı bol tuzlu suda haşlayın. Kevgire alıp süzün.

Bir tavada 2 çorba kaşığı yağ ile ince doğranmış soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. İçine küçük doğranmış domatesleri atın. Suyu ilave edin.

Sardalyaları kılçıklarını çıkarıp fileto haline getirin. Tavaya ilave edip pişirin.

Makarnaları tencereye alıp üzerine tavada hazırladığınız sardalyalı sosu ilave edin ve hafif ateşte 5 dakika pişirin.