



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI SPAGETTİ

Malzemeler:

1 Paket spaghetti,
Yarım paket margarin,
1 Adet Yumurta,
2-3 diş rendelenmiş sarımsak,
karabiber, kimyon, nane, kırmızı toz biber,
yarım çorba kaşığı biber salçası,
1 tablet tavuk bulyon

Yapılışı:

Tencereyi ocağı koyup margarinini içine atalım daha sonra sırayla sarımsak, salça ve baharatları ekleyip hafif kavuralım yaklaşık 1 litre sıcak su koyalım kaynayıncaya spaghettiyi bütün yada ikiye bölüp içine atalım, tavuk bulyon ve tuzuda ekleyip kaynamaya bırakalım spaghettiyi pişinceye kadar kaynatalım. Suyunu çekip pişince 1 yumurtayı bütün olarak çırpıp üzerine gezdirip iyice karıştıralım ocağı kapayın. Biraz dinlenince servis tabağına alın.