



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ SPAGETTİ

MALZEMELER

1 paket spagetti
2 lt. su (8 bardak)
1 orta boy soğan
1 orta boy havuç
1 kereviz sapı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet domates
Yarım bardak su
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 adet kesme şeker
Yarım çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
Tuz

Makarnayı 2 lt. kaynatılmış suda 8 dakika haşlayıp, kaynatıp süzün.

Soğanı, havucu ve kereviz sapını minik küpler şeklinde doğrayın.

Derin bir tencereye zeytinyağını dökerek, sebzeleri ilave edin. Hızlı ateşte soteledikten sonra küpler halinde doğranmış domatesleri ve suyu ekleyerek, kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin.

Sosun pişmesine yakın kıyılmış maydanozları ilave edin. Tuz ve şeker ile lezzetlendirin.

Sos suyunu çekince, taze çekilmiş karabiber ekleyin. Diğer tarafta haşladığınız spagetti ile sosu harmanlayın.

[ML® Spaghetti Polpette için tıklayın](#)