



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIYAH ZEYTİNLİ SPAGETTİ (İTALYA)

4 kişilik

Yarım çay bardağı balık suyu

1 çay bardağı krema

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı tane karabiber

1 çay kaşığı oyster sos

1 çorba kaşığı un

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 adet soğan

1 diş sarımsak

2 çorba kaşığı siyah zeytin

1 paket s_ agetti

2 yaprak fesleğen

1,5 su bardağı parmesan peyniri

Tavaya balık suyu, krema, tuz, tane karabiber ve oyster sosu koyup, kaynatın. Un ile zeytinyağını karıştırıp, sosu bağlayın ve süzdürün. Diğer bir tavada ince kıyılmış soğan ve sarımsağı zeytinyağında kavurun. Hazırlanan unlu sostan ilave edin. File doğranmış siyah zeytinleri de ekleyin. Orta dirilikte haşlanmış spagettiye sos içine koyup, karıştırın. Çukur tabağa alarak üzerine bir dal fesleğen koyun. Yanında parmesan peyniri ile servis yapın.

Not: Oyster sos, soya sosuna benzeyen bir sostur. Büyük marketlerde bulabilirsiniz.