



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ SPAGETTİ

4 kişilik
750 g domates,
1 baş soğan,
1 diş sarımsak,
400 g spagetti,
250 g sosis,
2 yemek kaşığı sıvı yağ,
kırmızı biber,
tuz,
300 ml etsu,
yarım bağ maydanoz.

Domateslerin üstüne kaynar su dökün, kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın. Domatesleri fındık büyüklüğünde doğrayın. Soğanı ve sarımsağı soyup ezin. Spagetti'yi haşlayın. Sosisleri kızgın yağda bir iki kez çevirin ve başka bir kaba alın. Aynı yağda soğanı ve sarımsağı hafif sarartın. Domates, kırmızı biber ve tuz atın. Etsuyu ilave edin. Sosisleri içine atın ve 3-4 dakika pişirin. Kiyılmış maydanoz serpiştirin. Sosu spagettinin üstüne dökün ve servis yapın.