



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SPAGETTI NAPOLI

4 kişilik

MALZEME:

400 gr. spaghetti,

1 soğan,

2 diş sarımsak,

1 kabak,

350 gr. etli domates,

2 yemek kaşığı zeytinyağı,

tuz,

karabiber,

2 dal fesleğen,

80 gr. parmesan peyniri

1. Soğanı ve sarımsağı kıyın. Kabağı yıkayın, uçlarını kesin ve 1 cm küp halinde doğrayın. Domateslerin kabuğunu soyun, dörde bölün ve kıyın.
2. Sos için yağı kızdırın, soğanı, sarımsağı ve kabak küplerini sote edin. Kıyılmış domatesleri dökün. Tuzunu ve biberini ayarlayın. 15 dakika pişmeye bırakın.
3. Spagettileri haşlayın. Fesleğenin yarısını kıyıp, sosun içine atın.
4. Spagettilerin suyunu dökün, sos ile karıştırın.
5. Spagettiye büyük bir tencereye dökün, fesleğen yaprakları ve parmesan ile dekore edin. Sıcak olarak servis yapın.