



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## SPAGETTI PEŞÖR

### MALZEMELER

6 kişilik  
500 gr (1 paket) spagetti  
1 çay kaşığı ince kıyılmış soğan  
3 diş sarımsak ezilmiş  
6 adet iri kabukları soyulup çekirdekleri çıkartılmış ve ince kıyılmış domates  
1 kahve fincanı rafine yağı  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 defne yaprağı  
tuz  
bir tutam karabiber  
1 çay fincanı rende gravyer peyniri

### HAZIRLANIŞI

Küçük bir tencereye rafine yağı koyup kızdırın. Soğan ve sarımsağı ekleyip 1-2 dakika kavurun. Domatesi, defneyi, tuzu ve karabiberi ilave edip orta ateşte domatesi bırakacağı suyu çekinceye kadar 8-10 dakika pişirip ateşten alın. Spagettiye bol kaynar suda 8 dakika haşlayıp süzdürün. Yapışmaması için üzerin kaynar su dökün. Süzülünce tenceresine koyup üzerine tereyağını, hazırladığınız sosu ve peyniri koyunuz. İki çatalla 1-2 defa karıştırıp servis edin.