



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK KIYMA SOSLU SPAGETTİ (İTALYA)

2 orba kaşığı zeytinyağı  
1 soğan (doğranmış)  
750 g sırık domatesi (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra kp biçiminde doğranmış)  
250 g tavuk kıyma  
3 diş sarımsak (dövülmüş)  
1/4 tatlı kaşığı tuz  
1/2 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
1 1/2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)  
300 g spagetti

Kalın dipli büyük bir tavada zeytinyağını orta ateşte ısıtıp, soğanları ekleyerek, saydam bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Domatesler ile 3 - 4 çorba kaşığı su ekleyip, ateşi kısararak, karışımı 15 dakika pişirin. tavuk kıymasını ekleyip, 5 dakika daha pişirdikten sonra sarımsak, tuz ve kırmızıbiberi katarak karıştırın. Maydanozu ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alarak, bir kenarda ılık tutun. Büyük bir tencereye 4 litre (yaklaşık 16 su bardağı) hafifçe tuzlanmış su koyup, bir taşım kaynatın. Kaynayınca spagettileri ekleyip, yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (yaklaşık 10 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, spagettileri bir süzgeçte süzdükten sonra, ısıtılmış düz tabaklara blştrn ve üstlerine tavuk kıymalı sosu dökerek servis yapın.