

Karidesli Makarna

Malzemeler

1 paket spaghetti
300-400 gr iri karides
130 gr tereyagi
2 yemek kasigi domates puresi
2 yemek kasigi tatli biber salcasi
2 dis sarimsak
1/2 limonsuyu
tuz, karabiber

Yapilisi

Karideslerin kafalarini koparip tuzlu suda haslayin. Spaghettileri kirmadan atip pisirin. Yaklasik 8 dakika haslayin ve suyuyla birlikte bir suzgece alin. Derin tencerenizde tereyagini eritin, icine domates puresi, biber salcasi, ezilmis sarimsak, tuz, biber, limonsuyu ve birazda spaghettiyi hasladiginiz sudan ekleyip sos haline getirin ve icine daha onceden hasladiginiz ve suzdugunuz karidesleri ekleyin. Biraz fokurdatin, gerekirse biraz daha haslama suyu ekleyin. Atesi kapatın ve icine spaghettiyi dokun , soyle bir alt ust edin ve bir servis tabagina alarak servis yapin.