

Kekik Soslu Spagetti

Malzemeler

1 paket spaghetti

Tuz

Sosu için:

2 yemek kasigi tereyagi

2 yemek kasigi sivi yag

1 yemek kasigi domates salcasi

3-4 adet domates rendesi

3 dis sarimsak

1 -1,5 tatli kasigi kekik

Yarim tatli kasigi nane

Yapilisi

Spagettiyi tuzlu suda haslayalim.Haslandiktan sonra suyunu suzelim.Ayri bir tavada tereyagi, sivi yag ile birlikte isitin.Daha sonra tencerenin icine rendelenmis domateslerinizi de ekleyin.Biraz kavrulduktan sonra salcayi ekleyelim.Salca iyice eridikten sonra rendelenmis sarimsaklar, kekik ve nane eklenerek kavurmaya devam edelim. 3 - 4 dk sonra altini kapatalim.Suyu suzulen spaghetti tekrar orta hararetli ateste, tencereye alalim.Uzerine sos ekleyelim.Iyice karistiralim.4-5 dakika sonra altini kapatalim.Afiyet Olsun:)