



# Spagetti

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama  
Pişirme  
süresi  
Porsiyon  
Cihaz

10 Dak.  
27 Dak.  
4  
CombiSteamer V6000  
PowerSteam 2022 itibarıyla

domates soslu

## Domates sosu

800 g konserve kabuksuz  
doğranmış domates

800 ml sebze suyu

1 diş sarımsak, ezilmiş

1 yk Sambal Oelek sos

1 yk tuz

1 Dal taze biberiye, doğranmış

1 dal kekik, doğranmış

## Spagetti

400 g spagetti makarna

## Servis

1 dal taze fesleğen, yaprakları  
yeteri kadar rendelenmiş  
parmesan peyniri

## Domates sosu

Tüm malzemeleri püre haline getirin.





## Spagetti

Porselen kalıba domates sosunun yarısını koyun. Üzerine spagettiği yayın. Üzerini domates sosuyla kaplayın. Spagetti tamamen sosla kaplanacak şekilde porselen kalıbı hafifçe sallayın.

## Piştirme

Porselen kalıbı orta raftaki cam fırın tepsisine yerleştirin. Power buharlama ile sıcak hava modunda 230 °C'de 27 dakika pişirin.

## Servis

Fesleğen ve parmesan ile servis edin.

## Piştirme adımları

**Power buharlama ile sıcak hava esnasında 230 27 Dak. °C**

## İpuçları

İstenilen makarna pişme derecesine göre süre uzayabilir ya da kısaltılabilir.

## Aksesuar

Yakl. 2 litre porselen kap

Cam fırın tepsi

