



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ENGİNAR KALBİ VE FISTIK İLE RİGATONİ

500 gr rigatoni
120 gr enginar kalbi
40 gr dolmalık fıstık içi
Bir miktar tuz ve karabiber
Bir miktar zeytinyağı

Hazırlanışı

Rigatonileri 14 dk haşlayın. Ayrı bir tavada zeytinyağı ile fıstıkların rengi değişinceye kadar kavurun. Enginar kalbi, haşlanmış makarnalar, tuz ve karabiber ekleyerek 1 dk daha pişirin ve servis edin.