



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR KALPLİ SPAGHETTİ

1 paket spaghetti
250 ml. doğranmış domates
20 gr. dolma fıstığı
1 diş sarımsak
30 ml. zeytinyağı
6 adet enginar kalbi
Limon
30 gr. parmesan rende
Taze fesleğen
Karabiber
Tuz

Spaghettiyi aladente olarak haşlayın. Süzün.

Enginar kalplerini limon ile birkaç dakika diri kalacak şekilde haşlayın. Süzüp ılınmaya bırakın.

Mutfak robotuna, doğranmış domates, fıstık, parmesan rende, birkaç sap fesleğen koyun. Tuzlayıp biberleyin ve püre haline getirin.

Spaghettiyi servis tabağına alın, hazırladığınız domatesli pesto, dilimlenmiş enginar kalbi ve fesleğen yapraklarıyla servis yapın.