



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI FISTIKLI MAKARNA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Bardak fıstık
1 Çay Kaşığı nane
1 Biraz dereotu
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Adet Tortellini makarna
2 Adet enginar
2 Çay Kaşığı tuz

Makarnayı 14 dk haşlayın. Ayrı bir tavada sana margarin ile fıstıkların rengi değişinceye kadar kavurun. Enginar, haşlanmış makarnalar, tuz ve karabiber ekleyerek 1 dk daha pişirin ve servis yapın.
