



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞENLİ MAKARNA

1 paket fiyonk makarna
1 demet taze fesleğen
2-3 yaprak maydanoz
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
50 gr eski kaşar
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Makarnayı tuz ilave edilmiş kaynar suda 8-12 dakika kadar haşlayın. Fesleğen ve maydanoz yapraklarını incecik kıyın. 2 diş sarımsağı fıstıklarla birlikte ezin. Zeytinyağı ve rendelenmiş peyniri hazırladığınız malzeme ile iyice karıştırın. Makarnayı süzüp tekrar tencereye alın. Üzerine hazırladığınız fesleğenli sosu ilave edip karabiber serpin. Tahta kaşıkla harmanlayıp sıcak olarak servis yapın.