



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ SPAGETTİ SALATASI

250 g kepekli spagetti

1 tatlı kırmızı biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince şeritler halinde doğranmış)

3 çinlahanası (ya da marul; iri parçalar halinde doğranmış)

Zencefilli limon sosu:

2,5 cm boyunda taze zencefil (kabuğu soyulup, iri doğranmış)

1 limon (kabuğu rendelenip, suyu sıkılmış)

1/4 tatlı kaşığı tuz

1/2 tatlı kaşığı süzme bal

1 küçük soğan (ince kıyılmış)

1 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

1/2 tatlı kaşığı susamyağı

Büyük bir tencereye 2 litre (yaklaşık 8 su bardağı) su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca spagettileri koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (yaklaşık 5 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, spagettileri bir süzgeçte süzdükten sonra, soğuk su altında çalkalayın ve üstlerini örtecek kadar soğuk su doldurulmuş bir kaba aktararak, bir kenara bırakın.

Sosu hazırlamak için zencefil, limon kabuğu rendesi ve tuzu havana koyup, zencefil çok küçük parçalar haline gelinceye kadar döverek, bir kâseye aktarın. Limon suyu, bal, soğanlar, çiçekyağı ve susamyağını kâseye ekleyip, iyice karıştırın. Spagettileri süzüp, 8 düz servis tabağına bölüştürün. Üstlerine kaşıkla sosu bölüştürüp, kırmızı biber şeritlerini serpiştirin. Çevrelerini çinlahanası (ya da marul) yapraklarıyla süsleyip, bekletmeden servis yapın.