



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU SPAGETTİ

1 paket yassı spagetti makarna

Sosu için:

4 diş sarımsak

1 yemek kaşığı tereyağı

Kırmızı pul biber

1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Yarım çay bardağı limon suyu

1 su bardağı krema

Üzeri için:

Rendelenmiş parmesan peyniri

Fesleğen

Limon dilimleri

Makarnayı tuzlu kaynar suda haşlayın. Suyunu süzüp kenara alın. Sosu için, ezdiğiniz sarımsağı tereyağında hafif soteleyin. Kırmızı pul biber, rendelenmiş limon kabuğu, limon suyu ve kremayı ilave edip 7-8 dakika pişirin. Makarnayı sosun üzerine ilave edip karıştırın. Rendelenmiş parmesan peyniri, ince kıyılmış fesleğen yaprakları ve limon dilimleri ile süsleyerek sıcak servis yapın.

