



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.

