



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU VE SARIMSAKLI KEPEKLİ MAKARNA

3 yemek kaşığı margarin
1 paket kepekli spagetti
0,5 demet maydanoz
3 dal fesleğen
4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber

Makarnayı tarifine göre tuzlu suda haşlayın. Sos için sarımsakları ve margarini el blenderinde iyice çekin. Sarımsaklı yağı derin bir tavaya alıp ısıtın. üzerine ince kıyılmış maydanoz, tuz, fesleğen ve limon suyunu ekleyip karıştırın. Makarnayı ekleyip harmanlayın ve ocaktan alın. Servis tabağına alın.

