



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR FISTIK VE TAZE FESLEĞENLİ SPAGETTİ (İTALYA)

250 g spagetti
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 diş sarımsak (dövülmüş)
8 çorba kaşığı kıyılmış taze fesleğen (ayrıca, süsleme için 15 kadar fesleğen yaprağı)
12,5 cl (1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
30 g dolmalık fıstık (orta ateşte yağsız tavada sarartılmış)
60 g Pecorino (ya da kaşar) peyniri rendesi
1 1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Sosu hazırlamak için zeytinyağını bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturttuk, yağı ısıttık. Isınınca sarımsakları koyup, sürekli karıştırarak 30 saniye pişirdik. Ateşi iyice kısıp, kıyılmış taze fesleğenleri koyarak, 30 saniye pişirdik. Tavuk suyunu ekleyip, sosu kısık ateşte çekmeye bıraktık. Bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturttuk, suyu kaynatın. Kaynayınca tuzun 1 1/2 kaşığını serptikten sonra, spagettileri koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidir-ler) kadar haşlayın (10 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Tencereyi ateşten alıp, spagettileri bir süzgeçte süzün. Tavayı da ateşten alıp, süzölmüş spagettileri tavadaki fesleğenli sosun üstüne boşaltarak, iyice karıştırın. Dolmalık fıstıklar, Pecorino (ya da kaşar) peyniri rendesi, kalan 1/4 tatlı kaşığı tuz ve karabiberi serpip, yeniden iyice karıştırın. Peynir, fıstık ve taze fesleğenli spagettiye 4 servis tabağına bölüştürüp, tabakları fesleğen yaprak-larıyla süsleyerek, servis yapın.