



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADAÇAYI SOSLU SPİRELLİ (İTALYA)

4 kişilik
400 g burğu makarna,
200 g ayıklanmış lahana,
8 adaçayı yaprağı,
200 g pastırma,
5 çorba kasığı sıvı yağ,
1-2 çorba kasığı limon suyu,
150 g krema

Makarnayı bol tuzlu suda haşlayın. Lahana yapraklarını şerit halinde kesin ve 4 dakika süre ile tuzlu suda haşlayın. Adaçayı yapraklarını yıkayarak doğrayın, garnitür için 4 yaprak ayırın. Pastırmaları bir tavada kızartın, kızarttıktan sonra bir tabağa alın. Sıvı yağı tavada kızdırın, adaçayı şeritlerini de kızartın ve çıkarın. Lahana şeritlerini tavaya atın ve yumuşana dek pişirin. Tuz, biber ve limon suyu katın. Kremayı ilave edin. Sosun suyunu çektin. Pastırma ve adaçayı şeritlerini sosa atın. Makarnaların suyunu dökün, sos ile karıştırın, taze adaçayı ile garnitür yapın.