



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AGLIO E OLIO

Recep Akbaş

- 1 Çorba Kaşığı Saf Zeytinyağı
- 2 Diş Sarımsak
- 8 Adet İnce Kıyılmış Maydanoz
- 1 Çorba Kaşığı Permesan Peyniri
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber

Tavada zeytinyağını kızdıralım. Zırhlanmış (iki yarım daire şeklindeki özel bıçakla iki taraflı doğranmış) sarımsağı ve kırmızı pul biberi içine atıp kokusu gelene kadar soteleyelim. Bu arada spagettiği kaynar tuzlu suya atıp haşlanmaya bırakalım. Sosun içerisine ince kıyılmış maydanozu ve tuzu da katıp ocağın altını kapatalım. Haşlanan spagettiği kızgın sosun içerisine atıp karıştıralım. Spagettiği ısıtılmış tabağa aldıktan sonra üzerine permesan peynirini gezdirip servis yapalım.