



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ASYA USULÜ PASTAVİLLA

1 paket PASTAVİLLA SPAGHETTI  
150 gr. kestane mantarı  
150 gr. kırmızı soğan  
150 gr. kırmızı dolmalık biber  
150 gr. pazı veya ıspanak  
20 gr. susam  
1 diş sarımsak  
10-15 gr. taze zencefil (veya toz zencefil)  
1/2 demet maydanoz  
1/4 tatlı kaşığı pul biber  
75 ml. soya sosu  
90 ml. zeytinyağı  
50 gr. soya filizi  
Tuz  
Karabiber

Biberleri ve pazıyı yıkayıp temizledikten sonra şerit şerit doğrayın. Susamı yağsız bir tavada esmerleşinceye kadar kavurun. Soğanı dilimleyin.

Sarımsağı incecik kıyın. Zencefili soyup ince rendeleyin. Maydanoz yapraklarını incecik kıyın. Hepsini pulbiber ve soya sosu ile karıştırın. Bu arada spaghettiyi tuzlu kaynar suda haşlayın.

Yağı büyük yapışmaz tavada veya wok'ta kızdırın. Biber ve soğanı 3 dakika kavurun. Mantarları ilave edip 2 dakika daha daha kavurmaya devam edin. Pazıyı katıp 2 dakika daha kavurun ve tuz, karabiber serpin.

Makarnayı süzün. "Sıcakken sebzelere ilave edin. Zencefilli sosu ve soya filizini ekleyip hepsini 1-2 dakika daha kavurun. Gerekliyse tuzlayıp biberleyin. Üzerine susamları serpiştirip servis yapın.