



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AVOKADOLU VE İSPANAKLI FETTUCİNİ

<https://www.haberturk.com>

- 1 paket fettucini makarna
- 1 adet olgun avokado
- 1 diş sarımsak
- 250 gram ıspanak (sadece yapraklarıyla)
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1/2 su bardağı çekilmiş badem
- 1/2 su bardağı rendelenmiş pecorino romano peyniri
- 3/4 su bardağı haşlanmış makarna suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Makarnayı derin bir tencerede, haşlayın.  
Makarna pişerken sosu hazırlamak için, öncelikle ıspanakları bol suyla yıkayın.  
Avokadonun kabuklarını soyarak, kesin.  
Sarımsağı, kabuklarından ayırın.  
Bir mutfak robotuna, avokadoyu alın.  
Üzerine 1 yemek kaşığı limon suyunu gezdirin.  
Böylece avokado kararmayacak ve yeşil rengini koruyacaktır.  
Avokado ve limon suyu koyduğunuz mutfak robotuna zeytinyağı hariç, diğer tüm malzemeleri katın.  
Tüm malzemeleri robotta, tamamen birbirine karışana dek çekin.  
Makarnayı, pişirme süresinin sonunda süzün.  
Makarnayı haşladığınız sudan, 1 su bardağı kadarını ayırın.  
Ayırdığınız bu suyu da mutfak robotunda hazırladığınız karışıma ekleyin.  
Bir süre daha çekin.  
Süzdüğünüz makarnanın üzerine zeytinyağını gezdirin  
Hazırladığınız sosla karıştırın.  
Üzerine ince çekilmiş badem ve rendelenmiş peynir ekleyin.  
Sıcak servis edin.



