



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BROKOLİ SOSLU SPAGETTİ

1/2 kg. brokoli
1 ay kaşığı tuz
1 paket spaghetti
200 gr. yoğurt
4 diş sarımsak
1 ay bardağı zeytinyağı
1/2 limonun suyu

Brokolileri tel süzgeç içine koyun ve kaynayan tuzlu suda 3-4 dakika haşlayın. Süzgele beraber sudan çıkarın ve renginin bozulmaması için soğuk suya koyun. Brokoliyi pişirdiğiniz suya makarnaları atıp 10 dakika pişirin. Bir kapta yoğurdu, dövölmüş sarımsakları, ince doğranmış brokoliyi, zeytinyağı ve limon suyunu karıştırın. Spagettiyi servis tabağına aktarıp üzerine yoğurtlu brokoliyi dökün.