



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNAR KALBİ VE FISTIK İLE RİGATONİ

500 gr rigatoni  
120 gr enginar kalbi  
40 gr dolmalık fıstık içi  
Bir miktar tuz ve karabiber  
Bir miktar zeytinyağı

### Hazırlanışı

Rigatonileri 14 dk haşlayın. Ayrı bir tavada zeytinyağı ile fıstıkların rengi değişinceye kadar kavurun. Enginar kalbi, haşlanmış makarnalar, tuz ve karabiber ekleyerek 1 dk daha pişirin ve servis edin.