



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞEN SOSLU LİMONLU KELEBEK MAKARNA

1 paket Knorr Fesleğenli Makarna Sosu
1 ¼ su bardağı (375 ml.) su
250 gr. Kelebek Makarna
2 adet limonun kabuğu
7-8 dal ince kıyılmış frenk soğanı
1 çay bardağı kavrulmuş fındık
Süslemek için 10 adet cherry domates

Yağsız bir tavada irice dövülmüş fındıkları hafifçe renk alana kadar kavurun.

Aynı tavaya 1 ¼ soğuk suyu ve Knorr Fesleğenli Makarna Sosu'nu ilave edin. Kaynayınca kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra 5 dakika boyunca ara sıra karıştırarak pişirin.

Limon kabuklarını rendeleyip, sosun içine atın.

Kelebek makarnayı dişe gelir kıvamda haşlayın ve süzün.

Makarnayı sos ile harmanlayın.

Servis öncesinde üzerine ince kıyılmış frenk soğanı ve ikiye bölünmüş cherry domateslerle süsleyip, sıcak olarak servis edin.