



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞEN SOSLU SPAGHETTİ (İTALYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

1/2 kg. spaghetti
250 gr. taze parmesan veya eski kaşar peyniri
1 demet maydanoz
1 demet taze fesleğen veya 2 çorba kaşığı kuru fesleğen
5 diş sarımsak
1,5 tatlı kaşığı tane karabiber
1/2 su bardağı zeytinyağı
tuz

Büyük bir tencereye bol miktarda su koyun. Kaynadıktan sonra içine 1/2 çorba kaşığı tuz atarak spaghettiyi içine kırmadan atın, kaynamaya bırakın.

Fesleğenli sos için; önce karabiberleri, sarımsakları biraz tuz ile havanda dövün. Daha sonra içine 1 çorba kaşığı zeytinyağı ilave edin ve biraz daha dövüp, karabiber ve sarımsak karışımını derin bir kaba alın. Taze fesleğenleri ince ince kıyın, maydanozları da aynı şekilde kıyın. Karabiber ve sarımsak karışımının üstüne ilave edin. Eğer kuru fesleğen kullanıyorsanız fesleğeni karışıma doğrudan ilave edin. Parmesan peynirini veya eski kaşarı, rendenin ince tarafından rendeleyerek sosa ekleyin. Malzemelerin üzerine tüm kalan zeytinyağını ilave ederek, hepsini bir kaşıkla karıştırın. Spaghettilerinizi İtalyanların dediği gibi "al dente" yani dişe dokunur dirilikte pişince indirin. Spaghettilerin çok pişmeyip bir parça diri kalması yemeğinizi daha lezzetli yapar.

Spaghettileri bir süzgeçten süzün. Soğuk sudan geçirmeden tekrar tencereye koyarak içine daha önceden hazırladığınız fesleğen sosunu koyun. İki tahta kaşığın yardımı ile spaghettiyi ezmeden, sosla iyice karışmasını sağlamak için dikkatlice karıştırın. Yanında buz gibi vişne soda ile sıcak sıcak servis yapın.