



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞEN SOSLU TAGLIATELLE

1 paket tagliatelle makarna
250 gram taze parmesan veya eski kaşar peyniri
1 demet maydanoz
1 demet taze fesleğen veya 2 yemek kaşığı kuru fesleğen
5 diş sarımsak
1,5 tatlı kaşığı tane karabiber
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Öncelikle büyük bir tencereye 7-8 bardak su koyun. Kaynayan suyun içine 1 tatlı kaşığı tuz atın ve makarnaları hiç kırmadan bu tuzlu suyun içine atıp, kaynamaya bırakın. Makarnayı, dişe dokunur dirilikte, 7-8 dakika pişirin, pişince ocaktan indirin.

Makarnalar pişerken bu arada fesleğenli sosu hazırlamaya başlayın. Önce karabiberleri, sarımsakları biraz tuz ile havanda dövün. İçine zeytinyağını ilave edip, biraz daha dövün ve derin bir kaba alın.

Taze fesleğenleri ve maydanozları ince ince kıyın. Karabiber ve sarımsak karışımının üstüne ilave edin. Eğer kuru fesleğen kullanıyorsanız fesleğeni karışıma doğrudan ilave edin. Parmesan peynirini veya eski kaşar peynirini, rendenin ince tarafından rendeleyerek sosa ekleyin ve hepsini iyice karıştırın.

Haşlanan makarnaları bir süzgeç yardımıyla süzün. Makarnaları soğuk sudan geçirmeyin ve suyunu süzdükten sonra tekrar tencereye koyarak içine hazırladığınız fesleğen sosunu ilave edin. İki tahta kaşığının yardımıyla makarnaları ezmeden, sosla iyice karışmasını sağlamak için dikkatlice karıştırın. Sıcak olarak servise sunun.

