



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞENLİ KREMALİ SPAGETTİ

500 gram spagetti
Yeteri kadar su
1 demet fesleğen
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş kıyılmış sarımsak
1 paket (200 ml) krema
2 çorba kaşığı süt
Tuz
Karabiber

Makarnayı 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve tuz eklediğiniz suda haşladıktan sonra süzüp kenara alın. Kalan zeytinyağını bir tencereye alıp sarımsağı hafifçe kavurun, ince kıyılmış fesleğen, krema ve süt ekleyin. Karışım bir taşım kaynayınca, makarnayı üzerine katın ve 5 dakika pişirip ocaktan alın. Taze çekilmiş karabiber serperek servis yapın.