



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK SOSLU MAKARNA

1 paket burgu makarna
1 su bardağı tuzsuz yer fıstığı
Yarım ekmek içi
1 su bardağı süt
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı pulbiber
Tuz

Ekmek içini ufalayıp derin bir kasede sütle ıslatın. Tuz, fıstık ve sarımsak ilave edip robotta püre haline getirin. Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. Sıvıyağı ekleyip harmanlayın. Hazırladığınız fıstıklı sosu tavaya alıp kısık ateşte ısıtın. Makarnayı servis tabağına alıp üzerine fıstıklı sosu yerleştirin. Margarini tavada eritip pulbiber ekleyin ve fıstıklı sosun üzerine gezdirerek dökün. Sıcak olarak servis yapın.
