



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISPANAK SOSLU PENNE

- 1 paket makarna
- 1,5 litre kaynar su
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 2 orba kaşığı çiğ krema
- 350 gram ıspanak
- 1 paket taze fesleğen
- 50 gram dolmalık fıstık
- 50 gram eski kaşar
- 2 diş sarımsak
- 2 tatlı kaşığı tuz

Makarnaları 1 tatlı kaşığı tuz eklenmiş 1,5 litre suda yaklaşık 15 dakika kadar haşlayın. Haşlama suyunun 1 bardağını kenara ayırdıktan sonra makarnaları süzün.

ıspanakları iyice yıkayın ve çok ince ince doğrayın. İçine fesleğen, dolmalık fıstık, sarımsak, zeytinyağı ve 1 tatlı kaşığı tuzu da ekleyerek mutfak robotundan geçirin. Makarnaları haşladığınız tencereye sosu koyun, 3-4 dakika pişirin ve hemen içine süzdüğünüz makarnaları ilave edin. Üzerine de 2 kaşık krema ve rendelenmiş kaşar peynirini koyun, sadece 2-3 dakika sıcak olmasını sağlayacak kadar ateşte tutun ve bekletmeden servis yapın.

