



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIRMIZI BİBERLİ SPAGETTİ

500 gr 0 numara çubuk makarna (haşlanıp, süzölmüş ve sıcak olarak saklanmış)  
100 gr (1/2 su bardağı) zeytinyağı  
4 diş sarımsak (dövölmüş)  
2 acı kırmızı biber (Arnavut biberi, ortalarından uzunlamasına ikiye bölönmüş)  
4 sap maydanoz (ince kıyılmış)  
2 tatlı kaşığı karabiber

Küçük bir tencerede yağ ı orta ateşte kızdırmız. Yağ kızınca sarımsağı, kırmızı biberi, maydanozu ve karabiberi ekleyip, sürekli karıştırarak 3 dakika, sarımsak altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz. Ateşi iyice kısıp, bütün malzemeyi 10 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, kırmızı biberleri, delikli bir kepeçle çıkarıp atınız. Sıcak makarnayı büyük, çukur bir servis tabağına boşaltıp, üstüne pişirdiğiniz sosu dökünüz, iki büyük kaşıkla sos ve makarnayı iyice karıştırıp, servis ediniz.