



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI SPAGETTİ

1 paket spaghetti makarna
1 demet fesleğen
5 çorba kaşığı zeytinyağı
50 gram kaşar peyniri
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı çiğ krema

Makarnaları suda 15 dakika kadar haşlayın. Süzün ve üzerine çiğ kremayı, zeytinyağını gezdirip sıcak tutun. Bu arada mutfak robotunun içine yıkanmış fesleğen yapraklarını doldurun üzerine de sarımsakları ve zeytinyağını ekleyip çalıştırıp iyice çekin. Daha sonra makarnanın üzerine ekleyip karıştırın. Rendelemiş kaşar peynirini de üzerine serpin. Sarımsak ve fesleğeni makarnaların yanında çok fazla ezmeden ikram edin.