



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANALI SPAGETTİ

2 yemek kaşığı Sana klasik
0,5 paket spagetti makarna
6 yaprak lahana
10 adet siyah zeytin
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı pulbiber
2 diş sarımsak
Tuz

Lahana yapraklarının sert kısımlarını temizleyip ince şeritler halinde doğrayın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın. Sarımsakları soyun.

Geniş bir tencereyi tuzlu su ile doldurup ateşe alın. Su kaynayınca lahanayı ilave edin. Lahana hafif yumuşayınca makarnayı ekleyip birlikte haşlayın.

Sana yağın bir tencerede ısıtıp sarımsakları pembeleştirin. Zeytin, kekik, pulbiber, tuz ve karabiberi ekleyip birkaç dakika kavurun. Sarımsakları çıkarıp ateşten alın.

Lahanalı makarnayı süzüp tenceredeki karışımın üzerine dökün.



Fotoğraf "irazca" tarafından gönderildi. 15.09.2014