



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU SPAGETTİ

1 paket spagetti
10-12 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Üzerine serpmek için:
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
Sos için:
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet limon kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
1 çay kaşığı karabiber

Büyük ve geniş bir tencerede suyu kaynatın.
Su kaynayınca tuzunu atıp, makarnayı ekleyin.
Makarnayı al dente (az pişmiş) olan kadar yaklaşık 10-12 dakika kadar haşlayın.
Sosu için büyük bir tavada yağları eritip, limon kabuğunu ekleyin, 2 dakika kadar kavurun.
İçine fesleğen ve karabiberi ilave edip, ocağın altını kapatın.
Süzülen makarnayı sosun olduğu tavaya aktarın ve iyice karıştırın.
Sonra da üzerine ince kıyılmış maydanozları serpererek servise sunun.

