



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU VE ZEYTİNLİ SPAGETTİ

<https://www.sultanmarketing.kz>

200 g Sultan Spagetti makarna
1 demet yeşil soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
100 g beyaz peynir
2 limon
3 yumurtanın sarısı
20 siyah zeytin

Yeşil soğanı 2-3 cm uzunlukta keserek zeytinyağında kavurmak gerekir. Sultan Spagetti makarnasını tuzlu kaynamış suda 10-12 dakika pişirin (1 litre suya 100 g makarna). Suyunu dökün. Beyaz peyniri iri rendede rendeleyin. 2 limonun suyunu sıkın. Bir limonun kabuğunu rendeleyin. Sos hazırlama: Bir tencerede yumurtanın sarısıyla makarnayı, kaynatılmış sudan 6 yemek kaşığı olarak karıştırın. Ondan sonra tencereyi sıcak su banyosuna koyun ve yumurtanın sarısı köpüğe dönüşünceye kadar çırpın. Azar azar limon suyunu ekleyin. Sosa, tuz ve karabiber ekleyin. Hazır makarnayı servis yapılacak kaplara koyun. Üzerine sosu dökün. Onun üzerine yeşil soğan, beyaz peynir ve zeytin koyun. Limon kabuğuyla süsleyin.

