



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU MAKARNA

½ paket linguine makarna  
1 limon kabuk rendesi  
2 diş sarımsak  
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı karabiber  
½ limon suyu  
¼ su bardağı makarnanın haşlama suyu  
200 ml krema  
½ su bardağı mozzarella  
3-4 kaşık kıyılmış maydanoz  
Limon dilimleri  
Parmesan (üzeri için isteğe bağlı)

İlk olarak sosu için tavaya zeytinyağı ve tereyağını alın.  
Üzerine 2 diş sarımsak, 1 limon kabuğu rendesi ve yarım limonun suyunu ekleyin.  
Sos piştikten sonra 1 paket krema ve mozzarella peynirini ekleyin.  
O da kaynadıktan sonra haşlanmış makarna suyundan ekleyerek sosunuzu hazır hale getirin.  
Daha sonra tuz ve karabiberi ekleyin.  
En son haşladığınız makarnalar ile sosunuzu birleştirin.  
Üzerine limon ve kıyılmış maydanozları ekleyin. (dilerseniz parmesan da ekleyebilirsiniz.)

