



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## MAYDANOZ VE ACI BİBER SOSLU SPAGETTİ (İTALYA)

4 kişilik  
400 g spagetti,  
tuz,  
3 - 4 bağ maydanoz,  
2 - 3 diş sarımsak,  
200 g Mozzarella peyniri,  
2 -3 çorba kaşığı fıstık,  
2 küçük acı biber (kurutulmuş),  
10 çorba kaşığı zeytinyağı

Spagettileri bol tuzlu suda haşlayın. Maydanozu ayıklayarak yıkayın ve kıyın. Sarmısağı soyarak dilimleyin. Peyniri küp halinde doğrayın. Fıstıkları teflon tavada kızartın. Sarmısağı ve acı biber tanelerini kızgın yağda biraz çevirin. Biberlen yağdan çıkartın. Maydanozu, peyniri ve fıstıkları yağa katın, tuzunu ayarlayın. Spagettilerin suyunu dökün, peynirli karışımı katın, biber ile garnitür yapın.