



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU KELEBEK MAKARNA

<https://www.sok.com.tr/>

400 gr kelebek makarna

4 diş iri sarımsak

10 dal maydanoz

Yarım kahve fincanı sızma zeytinyağı

Tuz, karabiber

Derin bir tencereye 4 litre su doldurun. İçine 1 çorba kaşığı tuz ilave edin. Makarnayı kaynar tuzlu suda 10-12 dakika kadar haşlayın.

Sarımsakları dilimleyip maydanozu kıyın.

Bir tavada zeytinyağını ısıtıp kıyılmış sarımsakları 1-2 dakika kokusu yağa geçinceye kadar karıştırarak soteleyin. Kıyılmış maydanozu ilave edip karıştırın ve makarnayı süzüp sosa ilave edin. Güzelce harmanlayın. Servis tabaklarına paylaşırıp sıcak olarak servis yapın.
