



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR SOSLU SPAGETTİ

Anadolujet Magazin

1 orta boy pancar
Yarım paket ince spagetti
1 tutam maydanoz
1 tutam dereotu
1 tutam fesleğen
1 tutam reyhan
1 tutam adaçayı
70 gr Ezine peyniri
4 ceviz içi
1 yemek kaşığı soğuk sıkım zeytinyağı
Karabiber
Deniz tuzu

Tencereye yarısına kadar su doldurup içine bir tutam tuz ve biraz zeytinyağı koyarak kaynatın. Spagettiye kaynayan suda 6 ila 8 dakika pişirin. (Bu süreyi kendi damak zevkinize göre belirleyebilirsiniz.) Piştiğinde, makarnayı hemen soğuk suya tutup ısısını düşürün, hamurlaşmasını bu sayede önlemiş olursunuz. Ardından da yapışmaması için makarnayı biraz yağlayın.

Fırında pişirdiğiniz pancarları zeytinyağı, deniz tuzu, karabiber, adaçayı ve fesleğen ile blenderda püre hâline getirin. Geniş bir tavada püreyi biraz çektirip ardından haşladığınız makarnayı 10 saniye sıcak suda tutup pürenin üzerine aktarın. Tuz ve karabiber ekleyip makarnayı ve püreyi tavada yavaşça karıştırın. İçine ceviz ilave edin. Geniş bir maşa yardımıyla pancarlı spagettiye düz bir tabağa alıp üzerine Ezine peyniri, maydanoz ve dereotu serpiştirin. Soğuk sıkım zeytinyağını üzerinde gezdirdikten sonra spagettiniz servise hazır.