



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REZENELİ SPAGETTİ (İTALYA)

350 g ince spagetti (ya da 0 numara makarna)
1/2 tatlı kaşığı rezene tohumu (isteğe bağlı, dövülmüş)
4 iri arpacık soğanı (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (çok ince kıyılmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 limon (2'ye kesilmiş)
2 kök rezene (yaklaşık 350 g, sap ve çiçekli bölümleri başka bir yemekte kullanmak için saklanmış, kök bölümleri çok ince dilimlenmiş)
45 g (3 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
4 çorba kaşığı ufalanmış ekmekiçi
1 1/2 tatlı kaşığı tuz

Rezene tohumları (isteğe bağlı), arpacık soğanları, sarımsaklar, karabiber ve zeytinyağının 1 tatlı kaşığını bir salata kâsesine koyup, iyice karıştırdıktan sonra, üstlerine yarım limon sıkarak, yeniden iyice karıştırıp, kâseyi bir kenara bırakın. Rezene kökü dilimlerini küçük bir kâseye koyup, üstlerine kalan yarım limonu sıkarak, kâseyi bir kenara bırakın.

Kalan zeytinyağını bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak yağı ısıtın. Isınınca küçük kâsedeki rezene kökü dilimlerini koyup, sürekli karıştırarak 5 dakika pişirin. Salata kâsesindeki karışımı ekleyip, yaklaşık 2 dakika pişirdikten sonra tencereyi ateşten alarak, karışımı bir salata kâsesine aktarın ve sıcak kalmasını sağlayın.

Tereyağını bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince ufalanmış ekmek içinini koyup, sürekli karıştırarak altın sarısı bir renk alıncaya ve kıtır kıtır oluncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Bu arada başka birtencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi hafif ateşe oturtarak, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca tuzu serptikten sonra, spagettileri koyarak, yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (4 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin).

Her iki tencereyi de ateşten alıp, spagettileri bir süzgeçte süzerek, salata kâsesindeki karışımın üstüne boşaltın, iyice karıştırdıktan sonra bir servis tabağına boşaltıp, üstüne öbür tencereye kızarmış ekmek içinini kaşıkla gezdirerek, servis yapın.