



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI CEVİZLİ SPAGETTİ

1 paket spagetti
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı galeta unu
2 diş sarımsak
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Spagettiye tuzlu suda, hafif diri kalacak şekilde haşlayın. Suyunu süzün. Galeta ununu bir tavaya koyun, harlı ateşte pembeleşinceye kadar kavurun. Bir başka tavada zeytinyağını ısıtın, dilimlenmiş sarımsağı ekleyip pembeleştirin. Makarnaya, sarımsak, galeta unu ve dövülmüş cevizi ilave edip karıştırın. Üzerine karabiber serpip, sıcak olarak servis yapın.