



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI CEVİZLİ SPAGETTİ

Malzemeler :

Spagetti 1 Paket

Çekilmiş ceviz 1/2 Su Bardağı

Galetu unu 1 Çay Bardağı

Sarımsaklı çeşni 1 Çay Kaşığı

Komili Riviera zeytinyağı 1/2 Çay Bardağı

Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

1- Spagettiye tuzlu -zeytinyağılı suda, hafif diri kalacak şekilde haşlayın. Suyunu süzün.

2- Galeta ununu bir tavaya koyun, harlı ateşte pembeleşinceye kadar kavurun.

3- Sıcak makarnaya sarımsaklı çeşniyi, galeta ununu ve dövülmüş cevizi ilave edip karıştırın. Üzerine karabiber serpip, sıcak olarak servis yapın.