



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KREM SOSLU KEPEKLİ TAGLIATELLE (İTALYA)

- 4 kişilik
- 1 paket kepekli tagliatelle
- Yarım adet pırasa
- 1 adet küçük kabak
- 1/4 karnabahar
- 4 diş sarımsak
- 1 adet kereviz
- 1/4 lahana
- 1 su bardağı krema
- Tuz
- Karabiber
- 2 dal taze kekik
- 4 yaprak fesleğen
- 1 su bardağı parmesan peyniri

Pırasa, kabak, karnabahar, lahana, kerevizi ince ince doğrayın ve ezilmiş sarımsaklarla pişirin. Tuz, biber, taze kekik, fesleğen ve krema ekleyip sos hazırlayın. Orta dirilikte haşlanmış makarna ile karıştırın. Çukur makarna tabağında taze fesleğen ile süsleyip, parmesan peyniri ile birlikte servis yapın.