



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ VE SUSAM SOSLU MAKARNA

<https://www.elele.com.tr>

1 paket spagetti makarna

Sosu için:

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil

4~5 dal taze soğan

2 yemek kaşığı soya sosu

1 çay bardağı haşlanmış bezelye

3 fındık turp

5 bebek havuç

Üzeri için:

2 yemek kaşığı susam

Taze reyhan

Makarnayı haşlayıp suyunu süzün. Sosu için taze zencefil, bebek havuçlar, ince doğradığınız turp ve taze soğanı zeytinyağında 2-3 dakika soteleyin. Soya sosu ve haşlanmış bezelyeyi ilave edip kaynatın ve ocaktan alın. Üzeri için susamı yapışmaz yüzeyli bir tavada rengi dönünceye kadar kavurun. Suyunu süzdüğünüz makarnayı soya soslu harcın üzerine ilave edip karıştırın. Kavrulmuş susam ve taze reyhan ile süsleyerek servis yapın.

