



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ VE LİMONLU SPAGETTİ

Malzeme

- Yarım paket Spagetti makarna
- 1 yemek kaşığı. Zeytinyağ
- 1 tatlı kaşığı. Tuz
- 2 yemek kaşığı Sana Ekmeküstü
- Harcı:
- 4 adet taze soğan
- 2 yemek kaşığı Sana Ekmeküstü
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 3 diş sarımsak
- 10 adet dolamlık yeşil zeytin
- 1 adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- Yarım su bardağı rendelenmiş eski kaşar

Hazırlanışı

Derin bir tencerede kaynayan bol suya, zeytinyağını, tuzu, spagettiye koyup, 8 dakika haşlayınız. Süzgeç yardımı ile süzdüğünüz (soğuk sudan geçirmeyiniz.) makarnayı aynı tencereye alıp, 2yemek kaşığı Sana ekmek üstü ile yağlayınız.

Taze soğanları ayıklayıp, kıyınız. Limonun suyunu sıkınız.

Sarımsakları ayıkladıktan sonra sıkacak ile sıkınız.

Dolamlık Yeşil zeytinleri dilimleyiniz. Normal yeşil zeytin kullanır iseniz, çekirdeklerini çıkarıp, doğrayınız.

Yayvan bir tencerede Sana ekmek üstünü iyice kızdırıp, içine dolmalık fıstıkları ilave edip, fıstıklar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Fıstıklar renk alınca içine, sıkılmış sarımsakları, kıyılmış taze soğanları, doğranmış yeşil zeytinleri, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ve limon suyunu ilave edip, bir taşım kavurunuz.

Hazırladığınız sosu sıcak yağlanmış makarnaya karıştırıp, üzerine rendelenmiş eski kaşar serpip sıcak olarak servis ediniz.