



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI, SARIMSAKLI SPAGETTİ

1 adet kırmızı ve yeşil sivri biber  
5 diş sarımsak  
1 demet maydanoz  
400 gr. spagetti makarna  
100 gr. zeytinyağı  
60 gr. parmesan peyniri  
tuz

Biberleri uzunlamasına bölüp, çekirdeklerini çıkartın, küçük doğrayın, sarımsakları hafif tuzla dövün. Maydanozu yıkayıp ince kıyın. Makarnayı haşlayın, küp doğradığınız biberleri ve dövülmüş sarımsağı kızgın yağda kavurun. Parmesan peyniri rendeleyin. Makarnanın haşlama suyundan yarım bardak ayırın diğerlerini süzün. Bir kaseye yarım bardak haşlama suyunu, biberli yağı, maydanozu ve rende peyniri katıp karıştırın. Makarnanın üzerine bu sosu dökerek servis yapın.