

Sarımsaklı Zeytinyağlı Spagetti

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2-3 kişilik

Malzemeler:

- 250 g spagetti
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak (ince dilim)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı pul biber (opsiyonel)
- 1 yemek kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Servis Önerisi:

Üzerine maydanoz ve pul biber serpip sıcak servis edin. Yanına roka salatası yakışır.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlama:

- Spagettiyi tuzlu suda al dente haşlayın, süzmeden önce 1/2 bardak haşlama suyu ayırın.

2. Sarımsak yağı:

- Zeytinyağında sarımsağı çok hafif renk alana kadar 1-2 dakika çevirin (yakmayın).

3. Birleştirme:

- Spagettiyi tavaya alın. Ayırdığınız sudan 2-3 kaşık ekleyip harmanlayın. Maydanozu ekleyin.

>> **İpucu:** Sarımsak yanarsa acı tat bırakır; düşük ateşte kısa süre çevirin.

Kiraz'ın Mutfağı