



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## Pâtes Aux Herbes

Otlu Makarna



1 paquet de pâte en papillon  
3 gousses d'ail  
1 botte de persil  
1 botte d'aneth  
1 tasse à thé de parmesan râpé  
½ tasse à thé d'huile végétale  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à thé de poivre noir

# Rincez le persil et l'aneth, filtrez puis hachez finement.  
# Mettez les herbes finement haché dans une poêle, rajoutez de l'huile végétale puis des gousses d'ail finement coupé. Laissez cuire les herbes jusqu'à qu'elles deviennent flétri légèrement, puis retirez du four.  
# Pendant ce temps, laissez bouillir dans l'eau salée les pâtes pendant 10-12 minutes. Prenez 5 cuillères à soupe de l'eau bouillie, puis rajoutez sur les herbes cuites, puis rajoutez la sauce d'herbe et du fromage parmesan râpé.  
# Mélangez les ingrédients à moyenne température pendant environ 5 minutes jusqu'à qu'elle chauffe.  
# Servez chaud.

N-B : Cette pâte peut se préparer avec du basilic et du thym.