



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVCI MAKARNASI

Yarım paket yüksük makarna
Yarım paket tereyağı
1 su bardağı haşlanmış barbunya fasulyesi
1/2 kantal AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK
2 adet büyük boy domates
1 demet maydanoz
1 çay bardağı kaşar peyniri rendesi
Tuz

Tereyağını bir tencerede eritin.

Bir kasede domatesleri rendeleyin ve tavaya ekleyin. Çok az su ekleyin ve kısık ateşte pişirin.

Haşlanmış barbunya fasulyesini ekleyin.

AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK'u küp küp doğrayın.

Barbunyalardan yumuşayınca, AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK'ları ekleyin.

Ayrı bir tencerede makarnayı haşlayın ve süzün.

Maydanozu ince ince kıyın ve 1 yemek kaşığı süslemek için ayırın.

Geri kalan maydanozları AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK'lara ekleyin.

Rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını ve hazırladığınız AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK'lu karışımı makarnaya ekleyin ve karıştırın.

Hafif ateşte ısıtın, servis tabağına alın, kalan rende kaşar ve maydanozla süsledikten sonra servis yapın.

