



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CEVİZLİ MAKARNA

Yağı tavada ısıtın ve ekmek küplerini, sarımsağı ve cevizleri altın rengi alana kadar 7-8 dakika boyunca düşük ısıda kızartın. Sarımsakları yakmamaya dikkat edin. Domates ve şeriyi ekleyin ve bütün malzemeyi haşlayın, daha sonra sosu açık bir tavada 10-15 dakika boyunca yoğunlaştırın. Sosu el blenderi ile püre haline getirin ve baharat ile tatlandırın. Bu sırada makarnayı al dente kıvamında pişirin. Makarnayı ceviz sosu ile servis edin ve üzerine bolca rendelenmiş peynir serpin.
