



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİNİTZELLİ VE CEVİZLİ MAKARNA

2 su bardağı burğu makarna
100 gram ceviz içi
100 gram rendelenmiş kaşar
2 adet Erpiliç Şinitzel
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı susam
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Muskat

Kaynar tuzlu suda makarnayı 10 dakika haşlayıp süzün. Sıvı yağı tencerede kızdırın. Önce Erpiliç Şinitzel'i pişirin, makarnayı ilave ederek sotelmeye devam edin. Ayrı bir kapta 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile doğranmış ceviz içlerini, sarımsağı, muskatı ve kavrulmuş susamı karıştırın. Erpiliç Şinitzel'li makarnayı servis tabağına alıp üzerine sosu gezdirin. Son olarak üzerine karabiber serpip, sıcak olarak servis edin.

Not: Aynı makarnayı Erpiliç Şinitzel yerine Erpiliç Baget kullanarak da hazırlayabilirsiniz.

