



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAK SOSLU KEPEKLİ MAKARNA

Kaynayan tuzlu suya bir paket kepekli makarnayı atın ve yaklaşık 12 dakika kaynatın. Mutfak robotunda 3 diş sarımsak, 60 gram keçi peyniri, 30 gram az yağlı krem peyniri, $\frac{3}{4}$ çay kaşığı tuz, $\frac{1}{2}$ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber ve yarım demet ıspanağı krema kıvamına gelinceye dek çekin. Haşlanan makarnayı bir tabağa koyun ve hazırladığınız peynir & ıspanak sosunu üzerine dökün. Üzerine dilerseniz fesleğen yaprağı veya parmesan ekleyebilirsiniz.

