



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK SOSLU MAKARNA

Malzemeler

1 paket burğu makarna
Yarım kilo ıspanak yaprağı
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı süt
100 gr kaşar peyniri
1 çay kaşığı muskat rendesi
Yeteri kadar tuz

Tarifi

Makarnayı kaynar tuzlu suda haşlayarak süzün. Tereyağını tencerede eritip içerisine unu ilave edin. Hafif pembeleşince içerisine sütü ilave edin. Ispanak yapraklarını yıkayıp ince kıydıktan sonra sütlü sosa ekleyin. 10 dakika devamlı karıştırarak pişirin. İçerisine tuz ve muskat rendesi ilave edin. Makarnayı servis tabağına alıp üzerine ıspanak sosunu dökün. Kaşar peynirini rendeleyip üzerine serpin. Servis tabağına aldıktan sonra da sıcak olarak servise sunun.

[ML® Ispanaklı Makarna için tıklayın](#)