



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ISPANAK SOSLU MAKARNA

3 Çorba Kaşığı un  
100 gr kaşar peyniri  
1 Çay Kaşığı muskat  
2 Çay Bardağı süt  
1 Paket burğu makarna  
500 gr ıspanak yaprağı  
3 Yemek Kaşığı Sana Yağı

Öncelikle tuzlu suya makarnaları koyup haşlayalım ve süzelim. Boş bir tencerede sana yağını eritelim. İçine un koyup pembeleşene kadar kavuralım. Pembeleşince sütü katalım. Ispanakları ayıklayıp yıkayalım. İnce bir şekilde kıyıp sütlü sosun içine koyalım. 10 dakika boyunca karıştırıp pişmesini sağlayalım. Tuzu ve muskat rendesini katmayı unutmayalım. Makarnayı servis tabağına alalım ve üstüne hazırladığımız ıspanak sosunu dökelim. Kaşar peyniri rendeleyip sıcak olarak servis edelim.