



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KELEBEK MAKARNA

2 tatlı kaşığı margarin
100 ? 150 g kelebek makarna
1 adet dolmalık kırmızı biber
1 yemek kaşığı ceviz
1-2 tatlı kaşığı parmesan peyniri

Dolmalık biberleri küp şeklinde doğrayın ve sarımsaklı sana yağda kavurunuz. Bir kaç dakika kavurduktan sonra ispanağı ve margarini ilave ediniz. Taze çekilmiş karabiber ile tatlandırın ve pişmeye bırakınız. Kelebek makarnayı paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak haşlayınız ve süzünüz. Süzdükten sonra sosa ilave ederek bir kaç saniye sote ediniz. Son olarak ceviz ve parmesan peyniri ilave ederek karıştırınız.