



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İTALYAN USULÜ PEYNİRLİ MAKARNA

250 gram makarnayı haşlayarak süzdükten sonra bir kepçe etsuyu ile saplı tencereye koyunuz. Suyunu çekinceye kadar orta ateşte yavaş yavaş pişiriniz. 50 şer gram parman ve gravyer peyniri rendeleyerek birbirine karıştırıp yarısını tencereye koyarak kapayınız. Sapından tutup silke silke 5 dakika kadar sallayınız. Kalan peyniri, bir parça tereyağı, biber, bir havuç, rendelenmiş ceviz bevva ile tencereye koyarak tekrar silkiniz ve iyice pişince indiriniz.