



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KELLE PEYNİRLİ MAKARNA (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

2 büyük tabaklık makarna  
Rendelenmiş kelle peyniri (250 gr)  
1 çorba kaşığı dolusu tereyağı

Bir tencereye su doldurulur ve kaynatılır.  
Kaynayan suya 2 çorba kaşığı zeytinyağı ilave edilir.  
Su kaynadığında makarna ilave edilir.  
Makarna haşlandıktan sonra suyu süzülür ve tabağa çıkarılır.  
Tavaya tereyağı atılır.  
Yağ eriyince üzerine rendelediğimiz kelle peyniri atılır, hafifçe eritilir.  
Peynir eriyince, pişirmiş olduğumuz makarnanın üzerine tavadaki kelle peyniri yağıyla birlikte gezdirilir.

