



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MEZGİTLİ MAKARNA

<https://www.elele.com.tr>

3 su bardağı süt
400 gr. dilimlenmiş mezgıt
2 çorba kaşığı mısır unu
1 demet ıspanak
1 su bardağı rendelenmiş cheddar peyniri
Yarım paket spagetti ya da linguini

Sütü bir tencerede ısıtın. Mezgitleri ekleyip pişene kadar kaynatın. Balıkları sütün içinden alıp, ince parçalara ayırın ve bir kapta beklemeye alın. Mısır ununu soğuk su ile harç kıvamına gelene kadar karıştırın. Sıcak sütü yavaş yavaş harca yedirerek ekleyin. Karışım homojen olana kadar kısık ateşte karıştırın. Ispanakları temizleyip, ince ince dilimledikten sonra karışıma ekleyip, yumuşayınca kadar pişirin, sonra cheddar peynirinin yarısını ekleyin. Tuz ve taze çekilmiş karabiber ile tatlandırın. Bir kenara ayırdığınız mezgitleri de tencereye koyun. Tercih ettiğiniz makarnayı pişirip süzdükten sonra karışıma ekleyin ve kalan peyniri üzerine dökerek servis edin.

