



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İKİ PEYNİRLİ MAKARNA

400 gram makarna
2 yemek kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
1 su bardağı krema
Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
Yarım su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
Yarım çay bardağı taze fesleğen yaprakları
Tuz
Karabiber

Makarna tuzlu suda haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülerek bir kenara alınır.

Geniş bir tavada tereyağı eritilir.

Rendelenmiş sarımsaklar ekleyip kokusu çıkana kadar kısık ateşte sotelenir.

Tavaya krema eklenir ve karıştırarak ısınınca parmesan peyniri ile mozzarella peynirini eklenir. Karışım koyu bir kıvam alana kadar karıştırarak pişirilir.

Fesleğen yaprakları ince doğranır ve sosun içine eklenir. Karıştırarak birkaç dakika daha pişirilir.

Tuz ve karabiberle sos, damak zevkine göre tatlandırılır.

Haşlanmış makarna sos ile harmanlanır ve servis tabağına alınır.

Üzerine isteğe bağlı olarak biraz daha parmesan peyniri serpiştirerek sıcak servis yapılır.

