



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

3 PEYNİRLİ MAKARNA

1 paket makarna
1 lt domates suyu
3 adet soğan
3 adet sarımsak
Bir miktar parmesan peyniri
Bir miktar eski kaşar
Bir miktar tulum peyniri

1 litre suyu tencerede kaynatınız. Kaynamaya başlayınca 1 kahve fincanıyla (türk kahvesi) yağ ve daha sonra 3 ila 4 kaşığı tuz tepeleme koyun ve Knorr Et Bulyon ekleyin. Kaynamaya başlayınca suya makarnaları kırmadan atın, haşlanmaya bırakın . Haşlanma başlayınca su seviyesine göre ara ara suyu boşaltın (sakın süzmeyin) Tüm suyu makarnalar çok yumuşamadan suyu kalmayacak seviyede yüksek ısıda kaynatmaya devam edin. Su tamamıyla bitmesine yakın ocağı kapatın ve içine yarım paket margarin koyun ve karıstırmaya başlayın . Ayrı bir tavada sarımsak ve soğanları az yağ ile kavurun kavurun. İçine 1 lt domates suyu koyun, kaynamasını bekleyin, kaynarken içine kimyon koyun . Kapatın ve sosa kekik ve karabiber az da nane (göz kararı) ekleyin. Sosu margarinle bulanmış makarna içine dökün ve zaman kaybetmeden karıştırın. Parmesan peynirini tabağa döküp bir kat makarna sonra bir kat rendelenmiş kaşar sonra tekrar makarna en üst kata da tulum peynir rendesi koyun ve 3 peynirli makarnanız hazır.