



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANÇÜEZLİ VE KARNABA HARLI MAKARNA

- 1 paket makarna
- 5 adet ançüez fileto
- 1 kase kaşar rendesi
- 1 diş sarımsak
- 20 adet çekirdekleri çıkarılmış zeytin
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 adet acı biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Karnabaharları haşlayın. Sarımsak, ançüez ve biberi margarin koyduğunuz tavada soteleyin. Karnabahar, zeytin ve tuzu ekleyip 2 dk. daha pişirin. Başka bir tencerede makarnaları haşlayın. Süzdükten sonra üzerine karnabaharlı ançüezli harcı döküp servis yapın.