



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ANÇÜEZLİ VE KARNABA HARLI MAKARNA

- 1 paket makarna
- 5 adet ançüz 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, ançüz ve biberi margarin koyduğunuz tavada soteleyin. Karnabahar, zeytin ve tuzu ekleyip 2 dk. daha pişirin. Başka bir tencerede makarnaları haşlayın. Süzdükten sonra üzerine karnabaharlı ançüzli harcı döküp servis yapın.

---