



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

APENNİN MAKARNASI

400 gram kesme makarnayı tuzlu suda haşlayın.

Beri yanda ispanağı iyice ayıklayıp bol akarsuda yıkadıktan sonra tuzlu kaynar suya atıp haşlayın. Sonra tencereden çıkarıp süzgece koyun. Suları süzüldükten sonra ispanakları doğrama tahtasına koyun ve bıçakla bunları kıyın.

Servis kâsesine kıyılmış ispanağı koyduk, tan sonra üzerine eritilmiş elli gram tereyağı dökün. Çatalla harmanlayarak karıştırın. Bir süre böyle bırakın. Sonra yağlı ispanağın üstüne ufalanmış 100 gram beyaz peynir serpin ve çatalla bunları harmanlayarak karıştırın.

Makarnalar haşlanınca suyunu delikli süzgeçte süzdükten sonra kâsedeki karışımın üstüne boşaltın. Kevgirle birkaç defa harmanladıktan sonra üstüne yarım bardak rendelenmiş kaşer peyniri serpip servis yapın. İsteyenler beyaz peynir yerine krema da katabilirler.
