



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVOKADOLU KREMALI MAKARNA

1 paket boru ya da penne makarna (kısık herhangi bir makarna çeşidi kullanabilirsiniz)

Sos için;

2-3 adet olgunlaşmış avokado

1 yemek kaşığı limon suyu

1 su bardağı hazır süt kreması (200 ml.)

1 çay kaşığı tuz, karabiber

2 çay kaşığı kuru fesleğen

Yarım su bardağı rendelenmiş sert keçi peyniri

Olgunlaşmış avokadoları ortadan ikiye bölüp bir çay kaşığı yardımıyla ortalarındaki çekirdeği çıkarın.

Avokadoları soyup tavla zarı formunda doğradıktan sonra derin bir kaba aktarın. Kararmamaları için üzerlerine bir çorba kaşığı limon suyu gezdirip bir kenarda bekletin. Kremayı küçük bir tencereye aktarın. Tuz, karabiber ve fesleğeni ekleyip kısık ateşte, tahta bir kaşıkla arada sırada karıştırarak kaynatın. Krema kaynamaya başlar başlamaz ocaktan alıp avokadoları hemen ilave edin ve hafifçe karıştırın. Bol tuzlu suda haşladığınız makarnayı da süzüp aynı tencereye aktarın. Üzerine avokadolu kremayı gezdirip sert bir peynir cinsi serpiştirin. Karıştırdıktan sonra servise sunun.