



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR MAKARNASI

1 paket burgu makarna
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 diş sarımsak
2 adet taze soğan
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı rende kaşar

Tavaya yağ konur. Önce ince kıyılmış sarımsak ve taze soğan atılır. Birkaç dakika sonra kıyılmış dereotu ve maydanoz eklenir. Fazla soldurmadan kısa süre kavrulur, tuz eklenir. Makarna haşlanır. Üzerine önce yeşil sos bırakılır sonra rendelenmiş kaşar serpilir.