



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOL KALORILI PRATİK MAKARNA

MALZEMELER

bir paket sevdiğiniz tür makarna
125 ml mis veya pınar hazır krema
iki dilim jambon
tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
dereotu

HAZIRLANIŞI

Makarna suyuna kaynamadan zeytinyağı ve tuzunu atın. Makarnayı ala dante oluncuya kadar pişirin. Hafifçe ıslak kalacak şekilde süzün. Başka bir tarafta derince bir kap içine kremayı boşaltın ve ince şeritler halinde kesilmiş jambonlarla karıştırın. Makarnayı çukur tabaklara servis yapın. Herkes istediği ölçüde alıp makarna ile karıştırabilir. Üstüne az miktarda dereotu koyarak servis yapın.