



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİLİ MAKARNA

350 gram ince uzun makarna
350 gram brokoli
Yarım çay bardağı çekilmiş ceviz içi
1 çorba kaşığı tereyağı
Karabiber

Makarnayı kaynar tuzlu suya atıp 6 dakika haşlayın. Brokolileri haşlanan makarnaların bulunduğu tencereye alıp 3 dakika daha birlikte haşlayın. Süzgece alıp süzün. Küçük bir tavaya krema, tereyağı ve peyniri alın. Kısık ateşte peynir eriyip kıvamlı bir sos halini alana kadar bekletin. Sosu makarna ve brokolilerle harmanlayın. Servis tabağına alarak ceviz ve karabiber serpip servis yapın.

