



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİLİ PEYNİRLİ MAKARNA

1,5 yemek kaşığı margarin
500 gr brokoli
1 paket makarna
3 çay kaşığı tuz
50 gr keçi peyniri

Brokolileri temizleyip iyice yıkadıktan sonra, tuzlu suda vitaminin çok öldürmeden 15- 20 dakika haşlayın. Bir kevgir yardımıyla brokolileri süzerek sudan çıkartın. Vitaminin ve tadının tamamen makarnaya geçebilmesi için kalan suda makarnalarınızı 10 dakika kadar haşlayın.

1,5 yemek kaşığı margarinde küp küp doğranmış keçi peynirini tavaya alıp 1 dakika kadar kavurun, süzdüğünüz brokolileri karışıma ilave edin. Makarnayı süzüp tencereye ilave edin. Tüm malzemeyi 1 dakika kadar birlikte homojen bir karışım elde edene kadar karıştırıp ocağı kapatın.

