



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARDA MAKARNA TOPLARI

1 paket top makarna
Yarım su bardağı beyaz peynir
1 yemek kaşığı kuru maydanoz
4-5 tane çeri domates
1 yemek kaşığı margarin
Yeterince baharat

Margarin ve az tuzla birlikte suyu kaynatın. Kaynamis suya top makarnalari atin ve 5-6 dakika haslayip, buhar tenceresine alin. Buharda yarim saat kadar pisirin. Makarnalari toplayarak servis tabagina alin. Rendelenmis peynir, kuru maydanoz ve çeri domateslerle susleyip, servis yapin.

