



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYIR PEYNİRLİ MAKARNA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram makarna,

30 gram margarin yağı,

3 çorba kaşığı zeytinyağı,

4 yumurta,

1/2 bardak rendelenmiş veya kıyılırcasına İnce doğranmış çayır peyniri,

yeteri kadar tuz ve karabiber,

125 gram dana yanağı.

Yapımı: Dana yanağını kıyarcasına İnce doğramalı, zeytinyağı ve margarin yağıyla birlikte bir tavaya koyup kavurmalı. Beri yanda makarnayı haşlamalı ve süzmeli. Büyük bir kâsede yumurtalarla çayır peynirini ve tuzla karabiberi iyice çırpıp birbirine yedirmeli. Haşlanmış makarnanın su. yunu süzünce sıcak sıcak bu kâseye boşaltmalı ve harmanlayarak yumurtalı karışıma iyice bulamalı. Makarnayı servis tabağına boşaltınca üzerine kavrulmuş dana yanağını boşaltmalı ve fazla soğutmadan servis yapmalı. İsteyenler dana yanağını kavurduktan sonra içine bir kaşık sıcak suda eritilmiş yarım fincan domates salçası katıp bunları bir süre pişirdikten sonra makarnanın üstüne boşaltabilirler.