



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ SOSLU MAKARNA

Yarım paket makarna
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Sos malzemesi:
1 Su bardağı ceviz
1 su bardağı süt
3 diş sarımsak
Yarım taze ekmek içi
1 çay kaşığı pul biberi
Yeteri kadar tuz

Kaynar tuzlu suda makarnayı 10 dakika haşlayıp süzün. Sıvı yağı tencerede kızdırın. Makarnayı soteleyin. Sütü kaynatın. Ekmek içini sütle ıslatın. Mutfak robotuna ceviz içlerini, sarımsağı, tuzu ve ıslanmış ekmek içini koyarak iyice karıştırın. Makarnayı servis tabağına alıp üzerine sosu gezdirin. Kırmızı pul biber serpip sıcak olarak servise sunun.

