



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KREMALİ MAKARNA

2 Tost Ekmeđi
1 su bardađı süt
1 kutu Krema
Biraz tuz ve karabiber
500 gr Makarna
50 gr Fesleđen
200 gr soyulmuř Ceviz
Biraz zeytinyađı

Kenarları kesilmiş tost ekmeklerinin üzerine yaklaşık 1 su bardağı sütü dökün. Bu şekilde 20 dakika bekletin. Kremayı, tuzu ve karabiberi mikserde karıştırın. Sonra bu karışıma sütle ıslattığınız ekmekleri ilave edin. Tekrar karıştırın. Fesleđen yapraklarını yarım kahve fincanı zeytinyağında soteleyin. Piřirdiđiniz makarnanın üzerine hazırladığınız sosu ve dövülmüş cevizi serpin. Fesleđen yaprakları ile birlikte servis yapın.