



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ MAKARNA

2 su bardağı süt,
1 su bardağı su,
1 çorba kaşığı tereyağı,
100 gram tulum peyniri,
1 paket makarna,
yarım su bardağı dövülmüş ceviz

2 su bardağı sütü, 1 su bardağı suyla ocakta kaynatın. 1 çorba kaşığı tereyağı ve 100 gram tulum peyniri ilave edin. Ocağın altını kapatın, pürüzsüz kıvama gelene kadar çirpin. 1 paket makarnayı haşlayıp, süzgeçten geçirin. 1 çorba kaşığı tereyağı ile karıştırın. Üzerine önceden hazırladığınız sosu dökün. Dövülmüş ceviz serpip servis yapın.