



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNARLI MAKARNA

- 1 paket makarna
- 1 kutu enginar kalbi
- 3 adet dolmalık kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı hazır çiğ krema
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
- Maydanoz

Kaynayan tuzlu suya makarnaları ekleyip, 8-10 dakika haşlayıp süzün.

Enginar kalplerini enlemesine üçe bölün. Kırmızı biberi közleyin. Tavaya tereyağ koyun, enginar ve biberi soteleyin. Kremayı, parmesan peynirini ve tuzu ilave edin.

Sosu makarnaya karıştırıp 5 dakika süreyle pişirin. Maydanozla süsleyip servis yapabilirsiniz.

