



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI MAKARNA SOSU

5 yemek kaşığı zeytinyağı
3 adet orta boy temizlenmiş enginar
1 adet orta boy kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 çay bardağı ince kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı rende parmesan peyniri

Ufak tencere ya da tavada yağı kızdırıp, soğan ve sarımsakları ekleyip, 2 dakika kadar kavurun. Üzerine çok ufak doğranmış enginarları ekleyip, 7-8 dakika kadar kavurun. Eğer enginarlar pişmemişse 1 kahve fincanı süt ekleyip, enginarlar yumuşayınca kadar pişirin. En sonunda ceviz ve maydanozu ekleyip, şöyle 1 dakika kadar çevirin. Ocaktan alıp tuz ve karabiberini ekleyip, süzölen makarnayla karıştırın. Rende peynirini de en son ilave edip, servise sunun.

