



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KARNABAHARLI MAKARNA

1 fincan krema
1 dal kıyılmış biberiye
1 ay kaşığı hindistancevizi
1 ay kaşığı tuz- karabiber
1 paket makarna
1 adet karnabahar (haşlanmış)
Yarım fincan kaşar peyniri
Yarım bardak ceviz

Tencereya yarıya kadar su koyun ve makarnayı haşlayın. Haşlanan makarnanın suyunu süzün ve derin bir tencereye koyun içine kremayı ekleyin 10 dakika daha pişirin. Biberiyeyi ince bir şekilde kıyın ve küçük hindistancevizini, biberide ilave edin altını kapatın. İçine kavrulmuş karnıbaharlarıda ekleyin ve fırın kabına dökün. Üzerine peyniri serpin fırında peynr eriyene kadar pişirin. Servis yaparken dilerseniz daha fazla peynir ve de ceviz koyabilirsiniz.