



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÖREKOTLU MAKARNA

- 1 paket makarna
- 1 paket iğkrema
- 1 kaşık tuz, karabiber
- 1 kaşık çörek otu
- 2 kaşık haşhaş
- 2 tane yeşil soğan
- 2 kaşık margarin
- 100 gram tulum peyniri
- 1 kaşık mayonez

Makarnayı haşlayalım süzelim tuz karabiber ekeleyelim, margarinini tavaya alıp çiğ kremayı ekleyelim mayonezi katalım, tuz karabiber ve haşhaş katalım tulum peynirini rendeleyip içine karıştıralım, örekotonu koyup makarnamızı servis tabağına alalım, üzerine sosumuzu döküp yeşil soğanları doğrayıp süsleyerek sıcak servis edelim.