



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI DİRSEK MAKARNA

<https://www.beslermakarna.com/>

1 paket Beşler dirsek makarna
500 gr ıspanak
1 ay bardağı krema
50 gr tereyağı
1 ad. Al biber
Tuz, karabiber

Bol tuzlu suda haşladığınız makarnayı süzün. Ispanağı haşladıktan sonra tereyağında soteleyin. Kremayı, tuz ve biberi ilave edin, haşlanmış makarnayla karıştırıp, biber ve domatesle süsleyerek servis yapın.