



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISPANAKLI MAKARNA DOLMASI

4 kişilik

Gerekli malzeme:

1 paket boru makarna

250 gr ıspanak

3 orba kaşığı yoğurt

200 gr lor peyniri

1.5 ay bardağı süt

3 orba kaşığı ufalanmış beyaz ekmek içi

4 orba kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı domates püresi

1-2 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı zeytin ezmesi

1 ay kaşığı rendelenmiş muskat

2 orba kaşığı dolmalık fıstık

1 orba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

Tuz, karabiber

Makarnayı az yağlı ve tuzlu suda diri kıvamda haşlayıp szn. Ispanağı temizleyip kıyın. Sarımsakları soyup ezin. Yoğurt ve lor peynirini bir kasede karıştırın.

Ufalanmış ekmek içi, süt, 3 çorba kaşığı zeytinyağı, ıspanak ve yoğurtlu karışımı mutfak robotunda karıştırın. Tuz, karabiber ve muskat ilave edip karışımı tatlandırın. Ispanaklı harcı krema torbasına aktarıp makarnaların iini doldurun.

Ayrı bir kaptaki domates püresi, sarımsak, zeytin ezmesi ve kalan zeytinyağını karıştırın. Karışımı ısıya dayanıklı dikdörtgen bir fırın tepsisine yayın ve üzerine makarna dolmalarını dizin. Kavrulmuş dolmalık fıstık ve rendelenmiş parmesan peynirini serpiştirip fırının ızgara bölümünde peynirler kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

[ML© Ispanaklı Makarna için tıklayın](#)