



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISPANAKLI MAKARNA

<https://www.mutlumakarna.com.tr/>

350 gr. ıspanak  
140 gr. Mutlu Spaghetti  
30 gr. margarin  
2-3 diş sarımsak  
5 yemek kaşığı zeytinyağ  
1-2 yemek kaşığı limon suyu  
Muskat  
Karabiber  
Tuz

İspanakları yıkayın ve suyunu süzün. Sarımsağı ayıklayın, dilim dilim doğrayın.

Makarnayı iki yemek kaşığı zeytinyağı ilave ettiğiniz tuzlu suda haşlayın. Diğer tarafta sarımsakları margarin ve kalan zeytinyağda altın sarısı kavurun.

Makarnaları suyu ile birlikte süzgeçteki ıspanakların üzerine bolşaltın ve süzün.

Makarnanın sıcaklığı ile yumuşayan ıspanaklı makarnayı kavurduğunuz sarımsaklarla karıştırın. Tuz, karabiber, muskat ve limon suyu ile tatlandırıp hemen servis yapın.