



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI MAKARNA

- 1 Paket Burgu Makarna
- 1.5 Kase Ayıklanmış Ispanak
- 1.5 Kase Labne Peyniri
- 2 Kızılmiş Kırmızı Biber
- 3-4 Dal Maydanoz
- 3 Çorba Kasığı Süt
- 1 Çorba Kasığı Tereyağı
- 1 Dis Sarmisak
- 2 Çorba Kasığı Çam Fıstığı
- 2 Çorba Kasığı Rendelenmiş Kasar Peyniri

Ispanakları bol suda yıkayın. Diri kalacak şekilde tuzlu suda haşlayıp süzün.

Ispanaklar soğuyunca elinizle sıkıp iri iri doğrayın. Biberleri süzüp dilimleyin.

Maydanozu ayıklayıp ince ince kiyin. Derin bir kasede labne peynir, kıyılmış biber ve maydanozu karıştırın. Sütü ilave edip yumuşak bir krema haline gelinceye kadar çatalla ezerek karıştırın. Makarnayı bol tuzlu suda haşlayıp süzün. Tavadaki tereyağını eritip sarımsağı ilave edin. Sararınca kadar kavurup yağdan çıkarın. Aynı yağa çam fıstığını ilave edin. Tahta kasıkla karıştırarak kavurup atesten alın. Kavrulmuş fıstıkları peynirli karışıma ilave edip harmanlayın.

Hazırladığınız peynirli karışımı makarnaya ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip iyice karıştırın. Derin bir cam kaseyi hafifçe ısıtın. Makarnalı karışımın bir kat yayıp üzerine ıspanak döseyin. En üstte makarnalı karışım kalacak şekilde malzemeyi kat kat döseyin. Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpin. Maydanoz yaprakları ile süsleyip hemen servis yapın.

[ML® Ispanaklı Makarna için tıklayın](#)



Fotoğraf "püre" tarafından gönderildi. 02.02.2021