



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI MAKARNA

Malzeme:

400 gram Bizim Mutfak Burgu
225 gram kuzu ıspanak
1 diş sarımsak
250 gram labne peyniri
1/2 adet limon suyu
30 gram parmesan peyniri
50 gram dolmalık fıstık
1 orba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı
Tuz
Karabiber

Makarnayı derin bir tencerede kaynar tuzlu suda haşlayın. Diğerk tarafta mutfak robotuna ıspanağın yarısını, sarmısağı, labne peynirini, limon suyunu ve rendelenmiş parmesan peynirinin yarısını koyup sos kıvamına gelene kadar çekin. Dolmalık fıstıkları ayçiçek yağında renkleri değışinceye kadar kızartın. Haşlanan makarnaları süzüp ıspanak sosu, kavrulmuş fıstıkları ve kalan ıspanakları ilave edin. ıspanaklar soluncaya dek pişirin. Üzerine tuz, karabiber ve kalan parmesanı ilave ettikten sonra servis yapın.