



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI YUMUŞAK MAKARNA

- 1 paket makarna
- 1 demet ıspanak
- 1 su bardađı süt
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

İspanaklar kabaca doğranır, tencereye tereyağı ve ıspanak konur, kendi suyuyla ıspanak geveşeyene kadar pişirilir. Sonra üzerine süt, karabiber konur, kaynamaya başlayınca tuz eklenir. Ateşten alınır, blenderden geçirilir. Makarna haşlanır, suyu süzülür. zerine ıspanaklı sos eklenir. Kısık ateşte şöyle bir çevrilir. Sıcak olarak sofraya getirilir.