



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI MAKARNA

Spagetti
Kaşar peyniri
2 yemek kaşığı tereyağ
Tuz
Su
Domates sosu

Öncelikle yapacağınız makarnanın miktarına uygun bir şekilde tencerede sıcak su kaynatmalısınız. Sıcak su kaynarken içine tuz atılmalıdır.

Sıcak su tam olarak kaynadıktan sonra tercihen yumurtalı makarna kaynar suyun içine atılır.

Makarna atıldıktan sonra da bir miktar tuz atılması gerekmektedir. Makarna yaklaşık 12-13 dakika orta ateşte kaynadıktan sonra süzgeç yardımıyla makarna süzülür.

Tencereye tereyağı atılarak kavrulur, kavrulan tereyağın içine daha önce süzdürülen makarna eklenir.

Domates sosu isterseniz tereyağla birlikte domates sosunu da kavurabilirsiniz.

Son olarak ince ince rendelenen kaşar peynirleri makarnanın üzerine dökülür ve afiyetle yenir.