



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAŞAR PEYNİRLİ MAKARNA

500 gram 1 numara makarna

10 bardak su

2 silme çorba kaşığı tuz

ÜSTÜNE:

100 gram sadeyağı, ya da margarin (5 çorba kaşığı)

50 gram kaşar peyniri

1 Bir tencereye; 10 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; birer parmak uzunluğunda parçalara kırılmış 500 gram 1 numara makarna koyarak makarnalar pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 15-20 dakika haşlamalı, sıcak sularını döktükten sonra soğuk su ile yıkamalı ve süzölmeye bırakmalıdır.

2 Makarnalar süzölmekte iken, bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak, yağı hafifçe kızdırmak, sonra da kızdırılmış bu yağı süzmüş olduğumuz makarnalara dökerek kaşıkla karıştırmalı, bunları, ancak 1 dakika sote etmeli, sonra da makarnaları tabağa alarak üstlerine, rendelenerek ufalanmış 50 gram peynir katmalı ve servis yapmalıdır.