



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞIK MAKARNASI (DÜZCE)

Hamur oklava ile mantı gibi açılır. Kareler halinde kesilir. Karenin bir ucundan süpürge sapı, kaşık gibi şeylerle gevşek olarak sarılır. Uçlarından yapıştırılır. Suda pişirilir. Hepsi su yüzüne çıkınca kevgirle alınıp bir tepsiye koymadan altına keş, fındık, ceviz karışımı çekilmiş olarak konur. Ayrıca tartı veya tereyağı kızdırılıp üzerine dökülür.
