



## KEÇİ PEYNİRLİ KIYMALI MAKARNA

Yarım kilo rendelenmiş keçi peyniri  
200 gr kıyma  
Yarım paket haşlanmış makarna  
1 soğan  
1 tatlı kaşığı tuz karabiber  
1 tatlı kaşığı çörekotu  
50 gr margarin

Tavada margarini eritin ince doğranmış soğan ilave edip kavurun kıymayıda ekleyin ve kavurun soğuduktan sonra rendelenmiş keçi peyniri makarna tuz karabiber ve çörek otu ekleyip karıştırın tepsiye döküp fırına verin.

