



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ MAKARNA

1 paket boncuk makarna
3 sap taze soğan
200 gr. mantar
150 gr. lor peyniri
500 ml. süt
15 ml. Zeytinyağı
1 adet Knorr Tavuk Suyu
4 dilim keçi peyniri
30 ml sirke
1/4 demet maydanoz

Mantar ve taze soğanı küçük küçük doğrayın. Zeytinyağını tavaya koyun. Mantarları ve taze soğanı ekleyip 3 dakika çevirin ve sirkeyi ekleyin. 10 dakika pi meye bırakın. Tuz, biber ile tatlandırın.

Süt ve lor peynirini karıştırın. Ate e oturtup 2-3 dakika sürekli karıştırarak pişirin. Makarnaları bol tuzlu suda diri kalacak şekilde ha layıp s z n ve sütlü lora ekleyin. Bir ta ım kaynatıp mantarlı karışımı ilave edin. Maydanoz yapraklarını ince ince doğrayıp tencereye ekleyin ve karıştırın. Son olarak peynir dilimlerini ekleyin. Peynirler kızarana kadar fırın ızgarasında tutup servis yapın.