



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MANTARLI FIRIN MAKARNA

- ½ paket spagetti makarna
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı kaşar peynir
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 paket Knorr Kremalı Mantarlı Makarna Sosu
- 1¾ su bardağı soğuk su

Hazırlanışı

1. Tencereye soğuk suyu, Knorr Kremalı Mantarlı Makarna Sosu'nu, fesleğeni, pul biberi ve sarımsağı koyup sos kıvamına gelene kadar ara sıra karıştırarak 5 dakika pişirin.
2. Hazırladığınız sosu haşlanmış makarnayla karıştırıp ısıya dayanıklı fırın kabına alın.
3. Üzerine rende peyniri serpip önceden 200°C'de ısıttığınız fırında peynirler kızarana kadar tutup servis edin.

[ML® Fırında Peynirli Makarna için tıklayın](#)