



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREMALI FESLEĞENLİ MAKARNA

Herhangi çeşit makarna:500gr (spagetti hariç)

Çiğ krema:200ml

Taze fesleğen:30 ad yaprak

Tereyağı:70 gr

Sıvı ayçiçek yağı: 45ml

Mozerella veya beyaz peyniri:175 gr

Tuz:35 gr

Bulyon et:15 gr

Karabiber:10 gr

Sarımsak:10 gr (beş diş)

Makarna haşlandıktan sonra süzdürülüp bir süzgeç yardımıyla iyice soğutulmalıdır ki makarnada birbirine yapışma olmasın. Tencerede tereyağını eritip çiğ kremamızı ekleyelim mümkünse tenceremiz büyük olsun kremayı pişirelim 10 dakika kremamız kaynadıktan sonra peynirimizi ufalayıp kremayla karıştıralım. 5 dakika pişirip peynirleri eritem.

Sosumuzu yakalayalım sırasıyla tuz, karabiber, et bulyon, sarımsak katıp bir miktar kaynatalım. Kaynadıktan sonra yapacağımız işlemler son noktadır kaynayan kremayı makarnaya yedirelim yarısından daha fazlasını çekene kadar makarnamıza fesleğeni ekleyelim fesleğeni ekledikten sonra makarnamızın altını kapatalım takribi 5-10 dakika dinlendirin. Tabağa servis yaparken taze fesleğeni koymayı unutmayalım.

[ML® Pırasalı Mezzanelli için tıklayın](#)

