



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI İSPANAKLI MAKARNA

<https://migros.com.tr>

1 paket makarna  
400 gr. ıspanak  
1 adet soğan  
1 paket krema  
Tuz

1. Makarnanızı zeytinyağı ve tuz ile haşlayın.
2. Bir tavada ince kıydığınız soğanları pembeleşinceye kadar 1 kaşık zeytinyağı ile kavurun.
3. Ispanakları tavaya alın ve pişene kadar kavurun, üzerine kremayı, tuzu, karabiberi ilave edin ve piştikten sonra ocaktan alın.
4. Haşlanan makarnanızın üzerine kremalı ıspanakları gezdirerek parmesan ile servis edin.

