



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞ YUVASI MAKARNA

1,5 su bardağı kaşar peyniri
1/2 su bardağı ıspanak
100 gr krema
2-3 fesleğen yaprağı
Tuz, Karabiber
2 kaşık zeytinyağı
300 gr yassı makarna

İspanakları yıkayın. Kaynar tuzlu suya batırıp soğuk suda yıkayın ve ince ince doğrayın. Soğanları doğrayıp tereyağında pembeleştirin. İspanakları ekleyip 10 dakika kavurun. Krema, tuz ve karabiberi katın. Mikserden geçirin. Krem haline gelmesini sağlayın. Yassı makarnayı kırmadan bütün olarak haşlayıp suyunu süzün. Tencereye yağ koyun makarnaları katın. Yarım bardak kaşar peynirini ekleyip karıştırın. Kuş yuvası gibi tepsiye yuvarlak yuvarlak dizin ve ortalarını açın. İspanaklı kremi ortalarına yerleştirin. Makarnaların üstüne kaşar peyniri serpin. Isınmış fırına 10 dakika tutup çıkarın. Servis tabağına alın.