



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ MAKARNA

<https://migros.com.tr>

250 gr. lor peyniri
250 gr. fiyonk makarna
1 yemek kaşığı margarin
Tuz

1. Makarnayı pişirmek için derin bir tencerede bir litre suyu kaynatın.
2. Su kaynadıktan sonra içine tuz ile makarnayı ilâve edin.
3. Makarnanın yapışmaması için aralıklarla karıştırmayı ihmal etmeyin.
4. Su tekrar kaynamaya başlayınca, tencerenin kapağını kapatın.
5. Kısık ateşte makarna pişinceye kadar, yaklaşık 10- 20 dakika (makarnanın türüne göre) suyunu çekene kadar pişirin.
6. Bunun için suyu çok fazla koymamak gerekir.
7. Diğer tarafta bir teflon tavada 1 yemek kaşığı margarini eritin ve pişmiş makarnaya ekleyin.
8. Sonra lor peynirini ilave edin.
9. İsterseniz servis ederken, üzerine iki yemek kaşığı yoğurt ekleyebilirsiniz.

