



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU LAHANA FANTAZİSİ

1 küçük soğan
30 gr zeytinyağı
100 gr lor peynir
Tuz, biber

İspanağı ayıklayıp, yıkayın. 1 dakika tuzlu suda beklettikten sonra süzüp suyunu iyice sıkın. Zeytinyağını bir kaptan ısıtın ve ezilmiş sarmısağı içine atarak hafifçe pempeleşmesini bekleyin. Tahta bir kaşıkla sarmısağı aldıktan sonra ince kıyılmış soğan ilave edin. Ardından çamfıstığını ve ortadan kesilmiş üzümle de ilave ettikten sonra orta dereceli ateşte yaklaşık 10 dk kavurun. İspanağı da katıp bir 10 dk daha pişirmeyi devam. Pişme sırasında sık sık karıştırmaya kesinlikle ihmal etmeyin. Bu arada bir kaptan tencerede makarnayı tuzlu suda haşlayın. Bir yandan da peyniri tuz ve biberle birlikte bir kasede çatalla birbirine iyice karışına kadar ezin. İçine bir kepçe makarna suyu ilave edin. Bu arada makarnayı ateşten alın ve soğuk sudan geçirip süzdükten sonra peynirli krema ve ıspanaklı karışımla karıştırın. Hemen servis yapın.