



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAKARNA PASTASI

- 1 su bardağı makarna
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Yarım demet dereotu
- 2 dal taze soğan
- 1 çay kaşığı salça
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Makarnaları 15 dakika haşlayıp süzün. Tereyağını eritip içine salça, kıyılmış teze soğan ve süzölmüş makarnaları ekleyip karıştırın. Üzerine rendelenmiş peyniri de ekleyip bir kere daha karıştırıp yağlanmış fırın tepsisine dökün. 200 derecede üzeri kızarana dek pişirip çıkartın. Sıcak olarak servis yapın. Üzerine maydanoz ya da domateslerle süs yapabilirsiniz. Dilimleyerek ikram edin.