



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALARIN BESİN DEĞERLERİNİ ARTIRMA VE SERVİSE HAZIRLAMA YOLLARI

Makarnaların besin değerlerini artırma ve tek taraflı beslenmenin önü ne geçmek için mutlaka makarnalara peynir, kıyma, domates v.s. gibi besin maddelerini ilâve ettiğiniz takdirde hem besleyici değerlerini hem de lezzetlerini artırmış olursunuz.

Makarnaların yanında garnitür pek kullanılmaz. Makarna bazen et yemeklerinin yanında garnitür olarak kullanılır. Makarnaya çeşitli soslar katıp karıştırılarak lezzet ve görünüşleri değiştirilir. Makarnaları servis tabağına koyduktan sonra kenarlarını silip sıcak servis yaparak yenmesi lâzımdır.
