



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI SEMİZOTU

Yarım demet semizotu
Yarım paket makarna
1 adet yeşil elma
2 adet taze soğan
150 gram beyaz peynir
2 çorba kaşığı tereyağı

Tencereye suyu koyup kaynatın. Kaynayan suya makarna ve tuz koyup karıştırın. Yaklaşık 15 dakika haşlanınca süzün. Bir tencerede tereyağını eritin ve üzerine peyniri, taze soğanı koyup biraz pişirin. Üzerine süzölmüş makarnayı da koyup karıştırın. Servis tabağına alın. Semizotunu yıkayıp irice doğrayın ve rendelenmiş yeşil elmayla karıştırın. Bu elmalı semizotunu makarnanın içine ekleyip sıcak servis yapın. İstenirse üzerine kıyılmış maydanoz eklenip servis yapılabilir.