



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR VE KEÇİ PEYNİRLİ TORTALİNİ

500 gr tortellini makarna
120 gr keçi peyniri
120 gr tane mısır
Bir miktar tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Tortellinileri 12 dk haşlayın. Aynı bir tavada mısır, peynir ve krema, tuz ve karabiber ile soteleyin. Haşlanan makarnaları süzerek sosun içine koyun 1 dk daha pişirip servis edin.
