



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI BEYAZ PEYNİRLİ MAKARNA

4-6kişilik

Gerekli malzeme:

1 paket kalem makarna

2 domates

2 dal taze soğan

150 gr beyaz peynir

1 tatlı kaşığı haşhaş

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı balsamik sirke

1 çay bardağı konserve tane mısır

Tuz

Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Süzgece alıp suyunun süzülmesi için bekletin. Taze soğanları temizleyip doğrayın. Beyazpeyniri küp şeklinde kesip haşhaşa bulayın.

Makarnayı kaynar tuzlu suda haşlayıp süzün. Zeytinyağı ve balsamik sirkeyi ilave edip harmanlayın. Soğuyunca bir kâseye alın.

Mısır, domates ve taze soğanı ekleyip harmanlayın. Üzerine haşhaşa bulanmış beyazpey-nirleri ilave edip soğuk olarak servis yapın.