



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ MAKARNA

- 1 paket yüzük makarna
- 1 kutu krema
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı kuru nane
- 250 gr. rendelenmiş kaşar peyniri

Makarnayı haşladıktan sonra, tencerede tereyağı ile kremayı pişirin. Daha sonra naneyi ilave edin. Makarnayı da ilave ettikten sonra en son peyniri ekleyip karıştırın ve servis tabağına alın.

