



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PANCARLI TULUM PEYNİRLİ MAKARNA

200 gr. haşlanmış pancar
50 gr. tulum peyniri
2 diş sarımsak
1 çay bardağı ceviz içi
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım paket istenilen çeşitte makarna
Tuz
Karabiber
Dereotu

Makarnamızı diri olacak şekilde haşlayalım. Pancar, tulum peyniri, sarımsak, ceviz içi, tuz, karabiber ve zeytinyağını blenderda sos kıvamına gelene dek çekelim. Daha sonra sosu tavaya alıp ısıtıp üzerine haşladığımız makarnayı ilave edip harmanlayalım. Üzerine istersek dereotu serperek servis edelim.