



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAPYON MAKARNA

500 gram papyon makarna

10 bardak su

2 silme çorba kaşığı tuz

ÜSTÜNE:

100 gram sadeyağı, ya da margarin (5 çorba kaşığı)

150 gram beyaz peynir

1 demet dereotu

1 Bir tencereye; 10 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; birer parmak uzunluğunda parçalara kırılmış 500 gram papyon makarna koyarak makarnalar pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 15-20 dakika haşlamalı, sıcak sularını döktükten sonra soğuk su ile yıkamalı ve szlmeye bırakmalıdır.

2 Makarnalar süzülmekte iken, bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak, yağı hafifçe kızdırmalı, sonra da kızdırılmış bu yağı szmş olduğumuz makarnalara dökerek kaşıkla karıştırmalı, bunları, ancak 1 dakika sote etmeli, sonra da makarnaları tabağa alarak üstlerine, ufalanmış 150 gram beyaz peynir ve çok ince kıyılmış dereotu karıştırılarak katmalı ve servis yapmalıdır.
