



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMESANLI MISIRLI MAKARNA

1 bardak konserve mısır
250 gram spagetti veya fettuccini
1 bardak parmesan (kıyılmış veya rendelenmiş)
1 bardak krema
Yarım bardak süt
2 buçuk bardak tavuk veya sebze suyu
Karabiber
Tuz
Süslemek için taze kıyılmış maydanoz

Mısır, makarna, parmesan, krema ve et suyunu büyük bir tencereye koyup kaynatın. Kaynadığında ısıyı ortalayın ve makarnaların yapışmasını önlemek için 2-3 dakikada bir karıştırarak 12-13 dakika kadar daha pişirin. Makarnanız piştikten sonra üzerine tuz ve biber ekin. Servis ederken dilerseniz maydanoz ile süsleyebilirsiniz.

