



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ HAŞHAŞLI MAKARNA

- 1 paket makarna
- 2 adet patates (haşlanmış)
- 4 adet taze yeşil soğan (ince ince kıyılmış)
- 2 yemek kaşığı haşhaş tohumu
- 1 su bardağı beyaz peynir (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı karabiber, tuz
- 1/2 su bardağı makarna suyu
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı

İlk olarak makarnamızı kaynayan tuzlu suda, 8-10 dakika haşlayalım. Makarna suyundan 1/2 bardak ayıralım ve makarnamızı süzelim ve tekrar tencereye koyup, üzerine de zeytinyağını gezdirerek karıştıralım.

Öte yandan derin bir kabın içine, haşlanmış patatesleri rendeleyip, yeşil soğanları, beyaz peyniri, haşhaşı ve ayırdığımız makarna suyunu da aktarıp, tuz ve karabiberini de ekleyerek iyice karıştıralım. Sıcak makarnaların üzerine, hazırladığımız bu harcı döküp, karıştıralım ve sıcak olarak servis yapalım.



Fotoğraf "Ankara Kalesi" tarafından gönderildi. 06.05.2019