



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİR SOSLU CEVİZLİ PAPARDELLE

### MALZEMELER

1 kibrit kutusu büyüklüğünde beyaz peynir  
2 yemek kasığı ceviz  
Yarım çay bardağı tavuk suyu  
1 yemek kasığı krema  
1 yemek kasığı zeytinyağı  
1/6 bağ nane  
Yarım çay kasığı muskat  
Yeteri kadar tuz

### YAPILIŞ TARİFİ

Papardelleyi 10 dakika haslayın. Tuzu alınmış beyaz peyniri tavuk suyu ile telle çirparak pisirin. Krema, muskat, tuz, biber ilave edin ve tel süzgeçte süzdürerek sos yapın. İnce kıyılmış maydanoz ve az zeytinyağı ile tavada sotelenmiş, kırılmış ceviz parçaları ilave edin. Sosa karıştırın. Haslanmış makarna ile karıştırın. Nane ile süsleyerek servise sunun.