



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR SOSLU MAKARNA

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

1 paket kelebek makarna (tercihinize göre başka çeşit makarna da kullanabilirsiniz.)

Yarım su bardağı kadar ev yapımı taze tereyağı

1,5 su bardağı kadar peynir sosu

1 tatlı kaşığı kadar tuz

1 tatlı kaşığı kadar kurutulmuş nane

Makarnayı 15-20 dakika boyunca haşlayın. İyice haşlanana kadar ocaktan sakın almayın.

Haşlandıktan sonra makarnayı iyice süzgeçten geçirin.

Hamurlaşmaması için makarnayı soğuk sudan geçirmeyi unutmayın. Aksi halde hoş bir tat ve görüntü asla ortaya çıkmayacaktır.

Daha sonra tereyağı ile makarnayı güzelce pişirin.

Tuz ve naneyi de mutlaka ekleyin. Dilerseniz başka baharatlar da kullanabilirsiniz, bu tamamen sizin damak tadınıza kalmış oluyor. Ama çok fazla baharat karıştırmanızı önermiyoruz.

En son yemeği servis ederken peynir sosunu makarnanın üzerine ilave edin. Bir süre dinlendirdikten sonra keyifle yiyin.

