



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR SOSLU NACHO

- 1 paket Knorr Peynirli Makarna Sosunu
- 250 ml soğuk su
- 1 paket Nacho
- 2 yemek kaşığı Jalapeno biber turşusu
- 1 adet avakado (dilimlenmiş)
- 1 çay bardağı çedar peyniri (rendelenmiş)
- 1 adet domates (çekirdeği alınmış)

Küçük bir tencerenin içine 1 paket Knorr Peynirli Makarna Sosunu 1 ¼ su bardağı (250 ml)soğuk suya ilave edin.Sosu kaynaya kadar karıştırın.

Sos kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 5 dakika boyunca ara sıra karıştırarak pişirin.

Hazırladığınız sosu nachoların üzerine gezdirin.

Dilimlenmiş turşuyu,küp doğranmış domatesleri ve avakado dilimlerini yerleştirin.

En üste rendelenmiş peyniri serpin ve fırında peynir eriye kadar beklettikten sonra servis edin.

