



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ CEVİZLİ BURGU

5 tatlı kaşığı kuru fesleğen
2 dilim kaşar peynir
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 yemek kaşığı zeytinyağı
0.5 su bardağı galeta unu
1 dilim beyaz peynir
1 tatlı kaşığı tuz
4 yemek kaşığı sana margarin
Aldığı kadar karabiber
1 paket burgu makarna
0.5 su bardağı ceviz içi

Tencerede bol su kaynatıp içine makarnayı tuzu ve zeytinyağı koyup 8 dakika haşlayın. Soğuk sudan geçirmeden suyunu süzüp 2 yemek kaşığı sana klasik margarin ile yağlayıp sıcakta bekletin. Küçük bir tencerede kalan 2 yemek kaşığı sana klasik'i kızdırıp içine ayıklayıp kıydığınız sarımsakları ve galeta ununu ekleyip kavurun. En son olarak içine rendelediğiniz peynirleri, kırmızı pul biberi, tuz ve çekilmiş karabiberi ilave edip karıştırın. Hazırladığınız peynir sosunu sıcakta beklettiğiniz sana klasik'i burgu makarnaya ekleyip karıştırın. Servis tabağına alıp, taze fesleğen yaprakları ile süsledikten sonra sıcak olarak servis edin.