



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ DOMATESLİ MAKARNA

Yarım paket çubuk makarna
3 domates ya da 2 çorba kaşığı salça
4 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
4 çorba kaşığı tereyağı
1 adet taze soğan ya da kuru soğan

Tencerede yaklaşık 4 su bardağı suyu kaynatın. Kaynayınca içine tuz ve makarnaları atın. 14 dakika kaynatıp süzün. Bu arada domatesleri rendeleyip tereyağında 5 dakika pişirin. Bu aşamada salça da konulabilir ve üzerine taze soğanı çok ince bir şekilde kıyıp ekleyin. Üzerine peyniri ekleyip harmanlayın. Bu karışımı da makarnaların üzerine katıp karıştırın. Zeytinyağını herkesin servis tabağına koyduktan sonra üzerlerine gezdirin. Böylece kişi başına düşen porsiyonda 1 çorba kaşığı zeytinyağı olacaktır.

