



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ GNOCHETTİ

<https://www.makarna.org.tr>

1 paket deniz kabuğu makarna
50 gr tereyağı
60 gr çiğ krema
50 gr gravyer peyniri (rende)
50 gr taze kaşar (rende)
60 gr dil peyniri (rende)
60 gr tulum peyniri
Tuz
Karabiber

Makarnayı, ambalajının üzerinde belirtilen süreden 1-2 dakika daha az, pişirin ve hâlâ diri iken ateşten alıp, soğuk sudan geçirin. Daha sonra hazırladığınız makarnayı ısıya dayanıklı bir kaba alın ve içine krema ile tereyağını ilave edip karıştırın. Son olarak 4 çeşit peynir, tuz ve karabiber katarak karıştırın. Kabı, önceden ısıtılmış fırında, 220 derecede 5 dakika bekletin. Bütün peynirlerin erimiş olmasına dikkat edin
