



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ KIYMALI MAKARNA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Dilim kaşar peyniri
- 1 Tatlı Kaşığı biber salçası
- 1 Tatlı Kaşığı domates salçası
- 100 gr kıyma
- 1 Paket makarna

Sana Margarin eririlir sonra içine kıyma ve salça konur iyice kızartıldıktan sonra ayrı bir kapta eritilmiş kaşar içine karıştırılır ve haşlanmış makarnayla karıştırılır kısık ateşte 25 dakika bekletilir Makarnamız servise hazır