



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PEYNİRLİ MAKARNA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

1 paket makarna  
3-4 yemek kasığı yemeklik yağ  
Yarım kasık karışık salça  
4-5 tane Maraş peyniri  
Tuz

Makarnalar bol tuzlu suda haslanır. Sonra süzege alınarak çeşme suyunda yıkanır. Bir tencereye yemeklik yağ alınarak kızdırılır. Üzerine soğan doğranarak kavrulur. Salça konarak kavurma sürdürülür. Daha sonra haslanmış makarnalar ve rendelenmiş Maraş peyniri konarak karıştırılır ve 5 dakika da böyle kavrulur. Sofrada salata, ayran ve kış tursuları bulundurulmalıdır.