



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ MAKARNA

1 balkabağı, ince dilimler halinde doğranmış olmalı
500 g düdük makarna
500 ml süt
1 diş sarımsak
1 arpacık soğan,ince kıyılmış
1 defne yaprağı
200 gr yoğurt
100 gr taze rendelenmiş parmesan
100 gr gravyer

Makarnayı paketin üzerindeki talimatlara uyarak haşlayın ve süzün. Makarna haşlanırken balkabağını, arpacık soğanı ve sarımsağı doğrayın. Bir tencereye sütü, balkabağını, sarımsağı, soğanı ve defne yaprağını koyun. 15 dakika kadar piştikten sonra bir kenara alın. Defne yaprağını karışımdan çıkartın, balkabaklarını ezin ve malzemeyi yumuşak kıvamda bir karışım haline gelinceye kadar karıştırın. Yoğurdu ve tüm peynirleri karışıma ekleyin ve henüz sıcakken karıştırmaya devam edin. Haşlanmış ve süzölmüş makarnayı sosa ilave edin ve kaşıkla bir miktar karıştırın. Sonrasında önceden 180 derece ısıtılmış fırına koyun ve üst kısmı altın rengi alana kadar pişirin.

