



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MAKARNA

500 gram makarna
300 gram sert beyaz peynir
150 gram ceviz içi
30 gram tereyağı veya sıvı yağ
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Makarnaları içine 1 çorba kaşığı sıvı yağ ve yarım kaşık tuz katılmış kaynar suya atın ve biraz karıştırdıktan sonra 13-15 dakika haşlayın. Süzgeçten geçirin. Üzerine 1 bardak soğuk su dökün, o da süzildükten sonra içinde sıvı yağ bulunan servis tabağına alıp karıştırın. Diğer yanda beyaz peyniri çatal yardımı ile ezin ve ufalayın. İçine ince kıyılmış maydanoz ile kabaca öğütülmüş ceviz de ekleyerek makarnanın üzerine yayın.

