



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNIRLİ MAKARNA

500 gr. makarna
1 orba kaşığı tuz
3 kaşığ yağ
3 kaşığ (gravyer, kaşar veya beyaz peynir)

Bir tencereye bolca su koyup tuzunu ilave ediniz.
Su kaynayınca makarnaları içine atınız (Çubuk makarnayı kırmadan).
Makarnaları 20 dakika yumuşayınca kadar haşlayınız (Ağızına bir parça makarna aldığınızda dişinize yapışmıyorsa haşlanmış demektir.)
Ateşten aldığınız makarnalara biraz soğuk su ilave edip 5 dakika bekletiniz.
Tekrar haşladığınız tencereye koyunuz.
Üzerine peynirini ve erimiş yağını koyup hepsini karıştırmız.
Servis tabağına boşaltıp sıcak servis yapınız.
Sert peynirleri rendeleyiniz, yumuşak peynirleri kaşığla veya elle ufalayarak koyunuz.
