



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ MAKARNA

500 gr makarna
10 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
60 gr (1/2 su bardağı) gravyer yada kaşar peyniri rendesi

Büyük bir tencerede suyu ve tuzu harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, makarnayı katarak 8-10 dakika, makarna tam yenecek kıvamda yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Makarnayı kevgirden süzüp, üstünden sıcak su geçirerek ısıtılmış bir servis tabağına boşaltınız. Yağı ekleyip iki büyük kaşıkla makarnayı karıştırarak, yağı yediriniz. Peyniri makarnanın üstüne serpip, servis ediniz.
