



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ MAKARNA

Ergun Köknar

500 gr. 3 numara çubuk makarna
10 su bardağı su
2 çorba kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvıyağı
3 çorba kaşığı tereyağı veya katıyağ
4 çorba kaşığı beyazpeynir rendesi
1 demet maydanoz

Bir tencereye 10 bardak su, 2 kaşık tuz, 3 kaşık sıvıyağ koyup kaynatınız. Kaynayan suya makarnayı atınız. Tahta kaşıkla bir iki defa karıştırınız. Tekrar kaynamaya başlayınca karıştırmayı kesin. 15 dakika pişiriniz. Makarnanın piştiğini şöyle anlarsınız. Eğer makarna dişinize yapışmıyorsa pişmiş demektir. Suyunu süzüp, soğuk sudan geçiriniz. Soğuk sudan geçirerek makarna hamurunun pişmesini durdururuz. Tencereye 3 çorba kaşığı tereyağı veya katıyağı koyunuz. Eriyince süzdüğünüz makarnayı içine atınız. Öte yandan sert beyazpeyniri rendeleyiniz. Maydanozları ince kıyınız. Peynirle karıştırıp makarnanın içine atınız. Tahta kaşıkla bir iki defa karıştırınız. Tencerenin kapağını kapatıp 5-10 dakika demlendiriniz. Sıcak sıcak ikram ediniz.