



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PINAR LABNELİ FIRIN MAKARNA

4 yemek kaşığı Pınar Labne  
200 ml Pınar Krema  
100 g Pınar Taze Kaşar (rendelenmiş)  
5 dilim Pınar Cheddar Peyniri (rendelenmiş)  
1 paket haşlanmış penne makarna  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
15 adet kiraz domates (ikiye kesilmiş)  
Yarım demet maydanoz (ince kesilmiş)  
Yarım demet dereotu (ince kesilmiş)  
Tuz ve karabiber

Krema, Pınar Labne ve zeytinyağını homojen oluncaya kadar karıştırın. Daha sonra taze kaşar dışındaki tüm malzemeyi makarna ile karıştırın. Dilediğiniz kadar tuz ve karabiber ekleyin. Karışımı fırın kabına aktararak üzerine taze kaşar rendesini ilave edin. Önceden 180°C'de ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirerek servis edin.

