



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ MAKARNA

Gizem ankaya

Pınar labne
spagetti
yoğurt
tuz
su
yağ
istediğiniz çeşit baharat
salça

Yüksek dereceli ocağa tencere koyun tencerenin yarısına kadar su ekleyin kaynamasını beklerken debir kapta istediğiniz baharatları karıştırın ve ocağa kısık ateşe koyun sonra salçaya biraz su ekleyip cıvık hale getirin onuda baharatlara ekletin karıştırın sonra bir kaba boşaltın ocaktaki kaynayan suya makarnaları kırıp boşaltın kapağını kapayın biraz sonra makarnaları süzgeçe dökün ocağa bir tencereye salça yağ ve tuz ekleyin eritin karıştırın makarnaları süzdükten sonra tencereye boşaltın eriyen salçalarla karıştırın iyice altını kısın 5 dk sonra altını kapayın tabağa boşaltın üstüne sosu dökün baharatı yani sonra pınar labne ve biraz yoğurt dökün.