



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI MAKARNA

- 1 paket makarna (tercihen penne, spagetti veya fettuccine)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet orta boy pırasa
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı krema (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı kırmızı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı rendelenmiş parmesan veya kaşar peyniri

Geniş bir tencerede su kaynatın ve içine bir tutam tuz ekleyin. Makarnayı ekleyerek paketin üzerinde belirtilen süre kadar haşlayın. Haşlandıktan sonra suyunu süzerek kenara alın. Pırasaları yıkayın ve ince halkalar halinde doğrayın. Sarımsakları da ince ince kıyın. Bir tavada zeytinyağını ve tereyağını ısıtın. Doğradığınız pırasaları ekleyerek orta ateşte kavurun. Pırasalar yumuşamaya başladığında sarımsakları ekleyin ve birkaç dakika daha soteleyin. Pırasalar iyice yumuşayınca üzerine tuz, karabiber ve pul biber ekleyin. Daha kremamsı bir sos isterseniz kremayı ekleyin ve karıştırarak birkaç dakika pişirin. Haşlanmış makarnayı tavaya ekleyerek sos ile iyice harmanlayın. Ocağı kapattıktan sonra üzerine rendelenmiş peynir ekleyin ve karıştırın. Makarnayı sıcak olarak servis tabağına alın, üzerine ekstra peynir serpebilir ve yanında limon dilimleri ile sunabilirsiniz.

