



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RİGATONİ BLUE CHEESE SOS

500 gr rigatoni
120 gr rokfor
100 gr krema
60 gr parmesan peyniri
Bir miktar tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Rigatonileri 14 dakika haşlayın. Ayrı bir tavada peyniri krema ile eritin. Tuz, karabiber ve parmesan ile 3 dk soteleyin. Haşlanmış makarnaları ilave edip 1 dk daha pişirin ve servis edin.