



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKFOR VE CEVİZLİ BURGU MAKARNA

Filiz Makarna

Gerekli Malzemeler:

350 g. Filiz Burgu Makarna,
100 g. rokfor peyniri,
100 ml. süt kreması,
bir tutam rendelenmiř eski kařar,
1 su bardađı lor peyniri,
birkaç ceviz,
bir miktar tereyađı,
tuz,
karabiber.

Hazırlanışı:

Rokfor peynirini kk parçalar halinde bln. Tereyağını süt kreması ile birlikte bir tavada eritin. Rokfor peyniri ve lor peynirini tavaya ekleyip eriyene kadar bir tahta kaşıkla karıştırarak pişirin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Burgu makarnayı aşağıda tarif edildiği şekilde pişirin ve tavaya ilave edip karışımı harmanlayın. Servis yapmadan önce üzerine eski kaşar ve ceviz serpin.

Makarnanın Piřiriliři:

5 lt. suyu kaynatıp bir çorba kaşığı tuz ekleyin (100 g. makarna için 1 lt. su).

1 1 paket Filiz makarnayı kaynayan suya atıp, orta ateşte ara sıra karıştırın. İstenilen diriliğe göre 8-10 dakika pişirin.

Makarnayı süzüp sos ile servis yapın.