



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE MAKARNA

Makarnayı kaynayan tuzlu suya atarak 20 dakika haşlayınız, kevgire boşaltıp süzdükten sonra uygun miktarda tereyağı koyunuz.

Not: Üzerine; rendelenmiş kaşar, ufalanmış salamura peyniri ya da kıyma serperek kapayıp silkerek birbirine karıştırabilirsiniz.