



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAHANDA MAKARNA

Makarnayı kaynayan tuzlu suya atarak 20 dakika haşlayınız, kevgire boşaltıp süzdükten sonra sahana koyunuz. Sahana koyarken rendelenmiş parmazan peyniri serpererek üzerine etsuyu gezdiriniz. Tekrar üzerine bir miktar gravyer peyniri döşeyerek üstüne 65 gram eritilmiş tereyağı serpiştirip 1 - 2 dakika ateşte bırakınız.

Not: 500 gram makarnaya 150 gram rendelenmiş parmazan peyniri koymak gerekir.

---