



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI BROKOLİLİ MAKARNA

Yarım paket makarna
2 diş sarımsak
1 çorba kasesi haşlanmış brokoli
5 ince dilim salam
1.5 su bardağı krema
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
yarım çay bardağı sıvı yağ

Makarnamızı haşlıyoruz, diğer tarafta tavaya sıvı yağı koyup sarımsak ve brokoliyi soteliyoruz. Üzerine dilimlenmiş salamları ilave edip biraz kavuruyoruz. Üzerine krema, tuz ve karabiber koyup biraz daha pişiriyoruz. Haşlanan makarnayı servis tabağına alıp üzerine hazırladığımız kremalı karışımı koyuyoruz.