



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI MAKARNA

2 su bardağı burgu makarna
200 gram beyaz peynir
1 orba kaşığı biber salçası
1 orba kaşığı domates salçası
2 orba kaşığı tereyağı
Kekik
Karabiber

Öncelikle makarnaları tuzlu suyun içinde 15 dakika haşlayıp süzün. Bu arada aynı tencereye tereyağını ve salçayı koyup pişirin. Üzerine peyniri koyup haşlanmış makarnayı içine ekleyerek karıştırın. İsterseniz taze reyhan ve naneyle sıcak sunum yapın.