



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MAKARNA

400 gr penne makarna
1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
150 gr brokoli, küçük çiçeklere ayrılmış
150 gr kuşkonmaz, kabaca doğranmış
10 adet çeri domates
120 gr İçim Krem Peynir
50 gr İçim Kaşar Peyniri, rendelenmiş
½ limonun suyu ve kabuğu rendesi
Fesleğen yaprakları, tuz, taze çekilmiş karabiber

Bir tencerede kaynatmış suya bir tutam tuz atın ve makarnaları biraz diri kalacak şekilde haşlayın. Makarnaların pişmesine 2 dakika kala tencereye brokolileri ekleyin. Ocaktan alın ve süzün. İçim Tereyağını geniş bir sos tenceresinde eritin. Çeri domatesleri iki dakika pişirdikten sonra kuşkonmazları ekleyin. Bir dakika sonra İçim Krem Peynirini, limon kabuğu rendesini, limon suyunu ve İçim Kaşar Peyniri'ni de ilave edin. Makarna suyundan bir kaşık ekleyin. Sos yoğunlaşana kadar karıştırın. Makarnaları ve brokolileri sosun bulunduğu tavaya alın. Fesleğen yaprakları, bir tutam tuz ve taze çekilmiş karabiber ekleyerek karıştırıp hemen servis edin.

