



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSLU MAKARNA

Yarım paket kepekli makarna  
2 orba kaşığı zeytinyağı  
2 orba kaşığı salça  
Tuz, karabiber  
50 gram tulum peyniri  
1 kırmızıbiber

Öncelikle tencerede 3 su bardağı kadar suyu kaynatın ve yarım çay kaşığı kadar tuz ekleyip karıştırın. Unutmayın makarna bol tuzlu suda haşlanırsa lezzetli ve güzel olur. Kaynayan tuzlu suya spağettileri kırmadan içine yerleştirin ve karıştırıp içine batmasını sağlayın. Yaklaşık 15 dakika kadar pişirip süzün. Üzerine zeytinyağı gezdirip baharatlandırın. Bu arada tulum peynirini kırmızıbiberin içine yerleştirip kesin. Kalp şekli verip isterseniz kürdanla şekillendirin. Haşlanmış ve didiklenmiş tavuk etlerini üzerine yerleştirip servis yapın.