



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTANIN MAKARNASI

- ½ paket burğu makarna (haşlanmış)
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 tatlı kaşığı kekik
- ½ su bardağı ceviz (ince çekilmiş)
- ½ su bardağı beyaz peynir (rendelenmiş)
- 1 paket Knorr Kremalı Mantarlı Makarna Sosu (sosu için)
- 1¾ su bardağı soğuk su (375 ml)

1. Tencereye soğuk suyu, Knorr Kremalı Mantarlı Makarna Sosu'nı, cevizi, kekiği ve sarımsağı koyup sos kıvamına gelene kadar ara sıra karıştırarak 5 dakika pişirin.
2. Hazırladığınız sosu haşlanmış makarnayla karıştırıp servis kabına alın.
3. Üzerine rende peyniri serpip servis edin.

