



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ CEVİZLİ MAKARNA

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Bardak süt
Aldığı kadar pul biber
3 Diş sarmsak
1 Adet soğan
1 Paket makarna
Aldığı kadar karabiber
Aldığı kadar tuz
3 Adet ceviz

Kaynar tuzlu suda makarnayı 10 dakika haşlayıp süzün. sana margarini tencerede kızdırın. Makarnayı soteleyin. Sütü kaynatın. Mutfak robotuna ceviz içlerini, sarımsağı, tuzu ve ıslanmış ekmek içini koyarak iyice karıştırın. Makarnayı servis tabağına alıp üzerine sosu gezdirin. Kırmızı pul biber serpip sıcak olarak servise sunun.