



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEMEL REİS&APOS;İN MAKARNASI

1 kg ıspanak
5 soğan
5 diş sarımsak
2 paket makarna
5 kaşık tereyağı veya margarin
Tuz
Karabiber
250 gr krema
1.5 ay bardağı su
5 yumurta sarısı
5 kaşık kaşar rendesi

Makarnanızı 5 tatlı kaşığı tuz ve 2 yemek kaşığı zeytinyağı katılan kaynar suda suyunu çekinceye kadar (8-10 dakika) haşlayın. Makarnaların yapışmaması ve pişip pişmediğinin kontrolü için ara ara karıştırın. Yağda soğan, sarımsak, ince doğranıp iyice sıkılmış ıspanak yapraklarını kavurun. Krema, su, yumurta sarıları, tuz ve karabiberi çırpılarak ilave edin. Koyulaşınca da makarnayla karıştırın. Sıcakken servis yapın.