

Peynirli Makarna

Malzemeler

Yarım paket makarna

3 yemek kasigi siviyađ

1 su bardađi rendelenmis beyaz peynir

Bir tutam maydanoz

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Tencereye su koyup kaynatin.

Kaynayan suya, makarnayla birlikte bir tutam tuz atip, haslayin.

Makarnayi, ortalama 9-12 dakika kadar pisirip, suyunu suzun.

Tencereye siviyađi koyun ve uzerine haslanmis makarnayi ekleyip, karistirin.

Tuz, karabiber ve peyniri makarnalarin uzerine ekleyip, orta ateste peynir karisana kadar, karistirin.

Sevis tabagina aldiktan sonra, uzerine ince kiyilmis maydanoz serpip, servis yapin.