



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SÜTLÜ MAKARNA



1 paket makarna
1 litre süt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için;
Çeyrek kalıp beyaz peynir

- # Tencereye süt konur, kaynamaya başlayınca ateş kısılır, tereyağı ve tuz eklenir.
- # Tereyağı eriyince makarna ilave edilir, kısık ateşte makarna sütü tamamen çekene kadar ara sıra karıştırarak pişirilir.
- # Ateşten alır almaz ezilmiş peynir ilave edilir karıştırılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Sütü kaynatırken taşma tehlikesi olabilir, bu nedenle kısık ateşte pişirilir.