



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



İspanaklı Peynirli Makarna



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 350 g makarna
- 400 g ıspanak
- 200 g lor peyniri
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Servis Önerisi:

Üzerine pul biber serperek servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Diri kıvamda pişirin

2. Ispanağı soteleyin:

- Soğan ve sarımsakla suyunu çekene dek pişirin

3. Peyniri ekleyin:

- Loru ıspanağa karıştırın

4. Birleştirin:

- Makarnayı sosla harmanlayın



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Ispanağı eklemeyen önce tamamen kurulayın.

Kiraz'ın
Mutfağı