BALKABAKLI PEYNİRLİ MAKARNA

https://www.elele.com.tr

400 gr spagetti, haşlanmış, süzülmüş ve haşlama suyu ayrılmış
1 küçük bal kabağı, soyulmuş ve küp küp kesilmiş (yaklaşık 700 gr)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı esmer şeker
Yarım yemek kaşığı pul biber
Bir tutam muskat rendesi
100 gr keçi peyniri
200 gr mascarpone peyniri
100 gr hindiba
Deniz tuzu ve karabiber
Servis için; parmesan ve ince ince doğranmış maydanoz

Fırını önceden 200 dereceye ısıtın. Üzerlerine pul biber, şeker ve muskat serptiğiniz bal kabaklarını tepsiye yerleştirin. Zeytinyağı ilave edin. 30 dakika süreyle veya altın rengi alıncaya kadar kızartıp fırından alın. Mascarpone peyniriyle keçi peynirini karıştırın. Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın. Hindibaları kavurun. Kabakları ekleyip karıştırın. Peynir karışımını da ilave ettikten sonra erimeye bırakın. Makarna haşlama suyundan ayırdığınız suyla spagettileri ilave edip hafifçe karıştırın. Tuz ve karabiberle çeşnilendirin. Üzerine parmesan serpip, maydanoz ile süsleyin ve hemen servis edin.



© lezzetler.com tarif no:127346 • adı:Balkabaklı Peynirli Makarna • gönderen:rulo • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:34