ENGİNAR KALPLİ MAKARNA

MALZEMESİ
1 paket fiyonk makarna
1 kutu enginar kalbi
3 adet dolmalık kırmızı biber
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı hazır çiğ krema (marketlerde satılır)
1 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
Maydanoz

TARİF
Kaynayan tuzlu suya makarnaları ekleyip, 8-10 dakika haşlayıp süzün.
Enginar kalplerini enlemesine 3'e bölün. Kırmızı biberi közleyin.
Tavaya tereyağı koyun, enginar ve biberi soteleyin. Kremayı, parmesan peynirini ve tuzu ilave edin.
Sosu makarnaya karıştırıp 5 dakika süreyle pişirin. Maydanozla süsleyip servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:13144 • adı:Enginar Kalpli Makarna • gönderen:sinan • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:02