FESLEĞENLİ DOMATES SOSLU PEYNİRLİ MAKARNA

https://www.elele.com.tr

Makarna hamuru
4 domates
2 diş sarımsak
Fesleğen
Zeytinyağ
Peynir

Dinlenen makarna hamurunu yumurta büyüklüğünde bezelere ayırın. Hamurları hazır yufkadan biraz daha kalınca açın. Yufkaları beşer santimlik kareler şeklinde kesin. Ortalarına birer miktar ufalanmış dilediğiniz bir peynir çeşidinden ekleyin. Karşılıklı iki ucunu birleştirip üçgen şekli verin. Kenarlardaki iki ucu birbirinin üzerine getirip yapıştırın. Sos için iri parçalar şeklinde kesilmiş 4 domatesi 2 diş kıyılmış sarımsakla birlikte 2-3 yemek kaşığı zeytinyağında kavurun. Bolca kuru fesleğen ekleyip karıştırın. Sos pişerken makarnayı tuz eklenmiş kaynar suda 15 dakika haşlayın. Suyunu süzüp sosa ekleyin ve harmanlayın. Sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:127343 • adı:Fesleğenli Domates Soslu Peynirli Makarna • gönderen:rulo • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:19