İTALYAN USULÜ TAZE MAKARNA

https://www.elele.com.tr

Taze makarna 1 dakika haşlanır. Kuşkonmaz kaynar suya atılıp çıkarılır ve hemen soğuk su ile şoklanır. Kuşkonmaz, taze makarna yaprağının ortasına dizilip katlanır. Limon rendesi, sızma zeytinyağı ve tereyağı tavada çevrilip sos hazırlanır. Üzerine dökülerek servis edilir. Frenk soğanı ile renklendirilerek, en üstte koyu balzamik sos ile süslenir.



© lezzetler.com tarif no:127479 • adı:İtalyan Usulü Taze Makarna • gönderen:istatistik • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:08