JAMBON VE MANTARLI MAKARNA

https://www.obamakarna.com.tr

1 paket Oba Fiyonk Makarna
2 çay kaşığı ayçiçek yağı
1 küçük yeşil biber
1 küçük kırmızı biber
1 diş sarımsak, ezilmiş
300 g mantar, dilimlenmiş
300 ml et veya sebze suyu
225 g pişmiş yağsız jambon, ince doğranmış
2 çay kaşığı Dijon hardalı
Tuz ve taze çekilmiş karabiber
1 çorba kaşığı mısır unu
1-2 çorba kaşığı doğranmış taze fesleğen

Geniş bir tavada yağı ısıtın ve biberlerle sarımsağı 5 dakika pişirin. Mantarları ve et suyunu ekleyin, kapağını kapatın ve arada bir karıştırarak 5 dakika pişirin. Jambon, hardal, tuz ve biberi karıştırın, 3 dakika pişirin. Mısır ununu tavaya ilave edin. Karışım koyulaşıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin, sonra 3 dakika ağır ateşte pişirin. Fesleğeni katın. Fesleğen dallarıyla süsleyin ve taze pişirilmiş farfalle ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17506 • adı:Jambon ve Mantarlı Makarna • gönderen:ayred • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:47