LİMONLU SPAGETTİ

Malzeme:
1 paket Bizim Mutfak Spagetti Makarna
4 adet limon
150 gram parmesan peyniri
200 ml Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
2 çorba kaşığı fesleğen
Tuz
Karabiber

Fesleğen hariç tüm malzemeyi limonların suyu sıkılmış olarak mutfak robotunda boza kıvamında oluncaya kadar çekin, fesleğeni ilave edin. Makarnayı kaynar tuzlu suda 9 dakika diri kıvamda pişirip süzün. Spagettiyi sıcak bir kaseye alın. Üzerine sosu dökerek çabucak karıştırın. Küçük sıcak kaselerde, fesleğen yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48644 • adı:Limonlu Spagetti • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:17