LİMONLU VE ZEYTİNLİ MAKARNA

https://www.elele.com.tr

1 paket burgu makarna
1-2 adet limon
15-20 adet çeri domates
15-20 adet siyah zeytin
1-2 yemek kaşığı kapari
1-2 yemek kaşığı çam fıstığı
4 yemek kaşığı zeytinyağı
4 diş sarımsak
Taze kekik

Limonları ince tranş ile kesin. Varsa mandolin kullanabilirsiniz. Sarımsakları yuvarlak dilimleyin, domatesleri ikiye kesin, zeytinlerin çekirdeklerini çıkartıp uzun uzun kesin. Vok veya derin tavaya zeytinyağı koyun. Limon dilimlerini ilave edin. Limonlar pişip hafif renk alana kadar, 7-8 dakika pişirin. Sarımsakları ekleyin, 2-3 dakika karıştırarak pişirmeye devam edin. Fıstıkları ilave edin, renkleri değişince zeytin, kapari ve kekik ilave edin. Arada gerektikçe az zeytinyağı ekleyin. Makarnayı paketin üzerinde yazan talimata göre tuzlu suda haşlayıp süzün. Soğuk sudan geçirmeden hazırlanan sos ile karıştırarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:127258 • adı:Limonlu ve Zeytinli Makarna • gönderen:baro • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:33