MANTARLI KREMALI MAKARNA

1 paket makarna
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı çiğ krema
Tane karabiber
200 gram mantar
40 gram kaşar peynir rendesi

Makarnaları kaynayan tuzlu suda 15 dakika haşlayıp süzün. Mantarları da ince doğrayıp tereyağında rengi dönünceye kadar pişirin. Üzerine tuz ve karabiber serpip tatlandırın. Haşlanan makarnaları da üzerine ekleyip karıştırın. Ocaktan almadan önce içine çiğ kremayı ilave edip karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:79014 • adı:Mantarlı Kremalı Makarna • gönderen:karamel • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:32