PEYNİR SOSLU MİDYE MAKARNA

Sahrap Soysal

1 adet midye makarna (Kısa olan makarnalardan herhangi birini kullanabilirsiniz.)
Sos için;
1 su bardağı rendelenmiş yağlı beyaz peynir (Ezine veya Trakya peyniri ya da feta cheese kullanmanızı öneririm.)
4 yemek kaşığı sıvıyağ
1 paket hazır süt kreması (200 ml)
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 su bardağı haşlanmış makarna suyu

Sıvıyağ ve kremayı orta boy çelik bir tencereye koyun. (Saplı sos tenceresi de kullanabilirsiniz. Bu tencerelerin altı kalındır ve sos yapımı için çok uygundur.)
Orta ısılı ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlar başlamaz üzerine rendelenmiş beyaz peyniri ekleyin.
Eğer peynirli soslara meraklıysanız, 100 gr gonzola peyniri ya da rokfor peynirini de çok küçük küpler halinde doğrayarak kullanabilirsiniz.
Peynir biraz eriyince sosun altını kısın ve kısık ateşte peynir iyice eriyinceye kadar, 3-4 dakika pişirin. Sos iyice koyulaşıp boza kıvamına gelince tuz ve karabiberi serpip ocaktan alın.
Diğer taraftan makarnayı geniş bir tenceredeki bol tuzlu suda 10-12 dakika kadar haşlayıp süzün. Sıcak haldeki makarnayı sıcak sosla karıştırın. Ancak önceden ayırdığınız 1 su bardağı makarna suyunu makarnanın üzerine aktarmayı da ihmal etmeyin.
Makarnayı iyice karıştırın, isterseniz üzerine rendelenmiş parmesan peyniri ve ince kıyılmış maydanoz ya da dereotu serpiştirin. Sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:70018 • adı:PEYNİR SOSLU MİDYE MAKARNA • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:31