2 PEYNİRLİ PATATESLİ SPAGETTİ

1 yemek kaşığı margarin
1 paket spagetti makarna
2 tatlı kaşığı dolmalık fıstık
1 çay bardağı rendelenmiş çerkez peyniri
1 çay bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri
2-3 diş sarımsak
2 adet patates
Tuz

Sarımsakları soyun. Sarımsak, bir tutam tuz ve dolmalık fıstıkları havanda dövün. Azar azar Çerkez peynirinin yarısını ve kaşar peynirini ilave edip dövmeye devam edin. Malzemeyi bir kaba alıp karıştırın.
Patatesleri haşlayın. Kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Makarnayı bol tuzlu suda haşlayın. Haşlama suyundan 2-3 kaşık kadarını ayırıp makarnayı süzün.
Makarna, patates ve margarini geniş bir kapta harmanlayın. Ayırdığınız haşlama suyunu hazırladığınız fıstıklı peynirli malzemenin üzerine gezdirin. Kalan Çerkez peynirini ve peynirli sosu makarnaya ilave edip harmanlayın. Bekletmeden sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:113060 • adı:2 Peynirli Patatesli Spagetti • gönderen:B.A. • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:47