DAVRAN MAKARNA

1 paket makarna
5 su bardağı tavuk suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çorba kaşığı tuz

Tereyağı tencereye konur, ateşe oturtulur, eriyince makarnalar atılır. Bir kaç dakika kavrulur. Üzerine kaynar vaziyette tavuk suyu dökülür, tuz serpilir, karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılır. Tam kaynayınca ateş kısılır, yaklaşık 10 dakika pişirilir. Ateş kapatılıri karıştırılır vesofraya getirilir.

© lezzetler.com tarif no:136765 • adı:Davran Makarna • gönderen:zehra özoğlu • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:14