ISPANAK SOSLU MAKARNA

Malzemeler
1 paket burgu makarna
Yarım kilo ıspanak yaprağı
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı süt
100 gr kaşar peyniri
1 çay kaşığı muskat rendesi
Yeteri kadar tuz

Tarifi
Makarnayı kaynar tuzlu suda haşlayarak süzün. Tereyağını tencerede eritip içerisine unu ilave edin. Hafif pembeleşince içerisine sütü ilave edin. İspanak yapraklarını yıkayıp ince kıydıktan sonra sütlü sosa ekleyin. 10 dakika devamlı karıştırarak pişirin. İçerisine tuz ve muskat rendesi ilave edin.
Makarnayı servis tabağına alıp üzerine ıspanak sosunu dökün. Kaşar peynirini rendeleyip üzerine serpin. Servis tabağına aldıktan sonra da sıcak olarak servise sunun.

ML® Ispanaklı Makarna için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:13370 • adı:Ispanak Soslu Makarna • gönderen:sinan • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:25