ISPANAKLI MAKARNA

1 Paket Burgu Makarna
1.5 Kase Ayiklanmis Ispanak
1.5 Kase Labne Peyniri
2 Közlenmis Kirmizi Biber
3-4 Dal Maydanoz
3 Çorba Kasigi Süt
1 Çorba Kasigi Tereyağıi
1 Dis Sarmisak
2 Çorba Kasigi Çam Fistigi
2 Çorba Kasigi Rendelenmis Kasar Peyniri

Ispanaklari bol suda yikayin. Diri kalacak sekilde tuzlu suda haslayip süzün.
Ispanaklar soğuyunca elinizle sikip iri iri doğrayin. Biberleri süzüp dilimleyin.
Maydanozu ayiklayip ince ince kiyin. Derin bir kasede labne peynir, kiyilmis biber ve maydanozu karistirin. Sütü ilave edip yumusak bir krema haline gelinceye kadar çatalla ezerek karistirin. Makarnayi bol tuzlu suda baslayip süzün. Tavada tereyağıni eritip sarimsagi ilave edin. Sararincaya kadar kavurup yagdan çikarin. Ayni yaga çam fistigini ilave edin. Tahta kasikla karistirarak kavurup atesten alin. Kavrulan fistiklari peynirli karisima ilave edip harmanlayin.
Hazirladiginiz peynirli karisimi makarnaya ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip iyice karistirin. Derin bir cam kaseyi hafifçe isitin. Makarnali karisimdan bir kat yayip üzerine ispanak döseyin. En üstte makarnali karisim kalacak sekilde malzemeyi kat kat döseyin. Üzerine rendelenmis kasar peyniri serpin. Maydanoz yapraklari ile süsleyip hemen servis yapin.

ML® Ispanaklı Makarna için tıklayın

Fotoğraf "püre" tarafından gönderildi. 02.02.2021

© lezzetler.com tarif no:3803 • adı:Ispanaklı Makarna • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 01:22