



KAYMAKLI MAKARNA

<https://www.sultanmarketing.kz>

400 g Sultan yüzük makarnası
200 g kaymak
3-4 taze domates
2 yemek kaşığı bitki yağı
3 diş sarımsak
1 kaşık limon suyu
Maydanoz
Tuz
Karabiber

Makarnayı tuzlu kaynamış suda 10-12 dakika pişirin (1 litre suya 100 g makarna). Suyunu dökün. Soğan ve sarımsağı doğrayın, bitki yağında kavurun. Kabuğundan temizlenip doğranmış domatesi ekleyip 10 dakika haşlayın. Kaymak ekleyip daha 5 dakika haşlayın. Sosa tuz, biber ve 1 yemek kaşığı limon suyu ekleyin. Makarnaya sos döküp maydanozla süsleyerek ikram edin.

