



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ZERDEÇALLI MAKARNA

1 paket makarna
1 tatlı kaşığı zerdeçal
Tuz
Su
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
Kreması için:
1 su bardağı makarnanın haşlama suyu
Yarım su bardağı süt (soğuk olmamalı)
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı toz nane
İsteğe bağlı pul biber, kekik, fesleğen
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Servis için:
Rendelenmiş kaşar peyniri

Su, sıvı yağ ve tuz tencereye alınarak kaynatın. Kaynayınca içerisine makarnalar atın. Makarnalar biraz yumuşayınca zerdeçal ekleyin ve karıştırılır. Makarnalar haşlandıktan sonra süzün. Süzerken 1 su bardağı haşlama suyundan kreması için ayırmayı unutmayın. Ayrı bir tencerede sıvı yağ ve tereyağı hafif kavrulur. Ardından baharatları ekleyin. 1-2 dakika kavrulduktan sonra süt ve daha önceden ayırılmış haşlama suyu ekleyin. Kaynamaya başlayınca kaşar peynir rendesi ekleyin ve sürekli karıştırılarak kaşar peynir eriyene kadar pişirin. Peynir iyice eridikten sonra altı kapatın. Krema, sıcak olarak hemen daha önceden suyunu süzüp tencereye aldığımız makarnaların üzerine döküp iyice karıştırın. Kapağı kapatılarak dinlenmeye bırakın.

