KUŞKONMAZLI İNTEGRAL MAKARNA

https://www.elele.com.tr

1 paket integral (tam buğday unlu) makarna
1 sarı biber
1 bağ kuşkonmaz
1 kırmızıbiber
2/3 çay bardağı dolmalık fıstık
2/3 çay bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
20 g tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Kuşkonmazları buharda pişirin. Makarnayı kaynayan tuzlu suda yumuşayıncaya kadar pişirip süzün. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip şeritler halinde doğrayın ve zeytinyağında soteleyin. Dolmalık fıstıkları ekleyip rengi hafif koyulaşıncaya kadar karıştırın. Tereyağı, rendelenmiş limon kabuğu ve haşlanmış makarnayı ilave edin. Pişen kuşkonmazları makarnaya ekleyip harmanlayın ve servis tabağına aktarın. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpiştirip sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129803 • adı:Kuşkonmazlı İntegral Makarna • gönderen:Meryoş • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:17