MAKARNA CİPSLERİ

250 gr. kelebek makarna
Yarım su bardağı mısır unu
Tuz, karabiber, pulbiber
Sosu için:
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı pulbiber

Bir tencerede kaynattığınız tuzlu suda makarnayı 12 dakika haşlayın ve soğuk sudan geçirerek süzün. Daha sonra kağıt havluyla kurulayın. Bir kasede mısır unu, tuz, karabiber ve pul biberi iyice harmanlayın. Makarnayı bu karışıma bulayın. Kızdırdığınız sıvıyağa makarnayı atıp, yaklaşık iki dakika, altın rengi oluncaya kadar kızartın. Diğer yanda sos malzemelerini karıştırın. Makarnanın üzerine biraz tuz serpip, sosla birlikte ılık olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:65921 • adı:Makarna Cipsleri • gönderen:Çatladıkapı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:45