



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BROKOLİLER

1 paket Knorr Peynirli Makarna Sosunu
250 ml soğuk su
1 kg brokoli (sapları ayıklanmış)
1 çay bardağı ceviz (hafif dövülmüş)
½ çay bardağı kuş üzümü
10 yaprak fesleğen (kabaca doğranmış)

Küçük bir tencerenin içine 1 paket Knorr Peynirli Makarna Sosunu 1 ¼ su bardağı (250 ml)soğuk suya ilave edin.Sosu kaynaya kadar karıştırın.
Sos kaynamaya başladıktan üzüm ,ceviz ve fesleğen ilave edilerek kısık ateşte 5 dakika boyunca ara sıra karıştırarak pişirin.
Brokoliler bol tuzlu sıcak suda yaklaşık 8 dakika haşlanarak buzlu suya çıkarılır. Yaklaşık 2 dakika bekletilir ve süzdürülür.
Brokolileri geniş bir tabağa alarak hazırlamış olduğunuz sosu üzerine gezdirerek servis edin.

