SARIŞIN MAKARNA

1 paket makarna
1 çay kaşığı zerdeçal
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar peyniri

Makarna tuzlu suda haşlanır, süzülür ve soğuk sudan geçirilir. Küçük bir tavaya tereyağı, tuz ve zerdeçal konur. Isınıp zerdeçalın rengi yağa çıkınca makarnanın üzerine eklenir, karıştırılır. Orta ateşte kısa süre pişirilir. Servis tabağına alınır. Üzerine rende kaşar serpilir.

© lezzetler.com tarif no:136923 • adı:Sarışın Makarna • gönderen:seda hoş • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:19