



## SÜTLÜ MAKARNA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 paket makarna (tercihen fiyonk veya spagetti)
- 4 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz (isteğe bağlı)
- Karabiber (isteğe bağlı)
- Üzeri için rendelenmiş kaşar peyniri (isteğe bağlı)

Öncelikle tercih ettiğiniz makarnayı bir süzgeç yardımıyla yıkayın ve fazla nişastasını akıtın. Bu, sütlü makarnanın daha hafif bir kıvamda olmasını sağlar. Geniş bir tencereye sütü ve suyu ekleyin. Orta ateşte kaynamaya başlayana kadar karıştırın. Süt ve su karışımı, makarnanın hem yumuşak hem de kremi bir doku kazanmasını sağlar. Kaynayan süt ve su karışımına makarnayı ekleyin. Tuz ve karabiber ilave ederek tatlandırın. Makarnayı karıştırarak pişirin, böylece tencereye yapışmasını engellersiniz. Makarnanız piştikten sonra ocağı kapatmadan önce tereyağını ekleyin ve iyice karıştırın. Sütlü makarnayı sıcak olarak servis edin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpererek ekstra lezzet katabilirsiniz. Yanında hafif bir salatayla servisinizi tamamlayabilirsiniz.

