TAYLAND USULÜ MAKARNA

1 paket boru makarna
4 adet biftek
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı mısır nişastası
6 adet pırasa
1 adet kırmızı biber
1 tatlı kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı soya sosu
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yeterince su

Makarnayı kaynayan suda 8-10 dakika haşlayıp süzün.
Biftekleri parmak şeklinde kesin.
Pırasaları uzunlamasına 10 santim uzunluğunda kesip ince ince doğrayın.
Kızgın yağda biftekleri ve pırasaları kavurun.
Üstüne 1 kaşık mısır nişastası, soya sosu, ince ince doğranmış kırmızı biber, domates salçası ve tuz ilave edin.
Hazırladığınız karışımı makarnaya karıştırıp servis yapın.



Fotoğraf "toprakana" tarafından gönderildi. 05.05.2019

© lezzetler.com tarif no:94145 • adı:Tayland Usulü Makarna • gönderen:komedyen • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:50