YOĞURT SOSLU MAKARNA

2 su bardağı makarna
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet sivri biber
1 çorba kaşığı kırmızı bul biber
1 adet soğan
30 gram lor peyniri
Sosu için:
3 çorba kaşığı yoğurt
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Tencereye 5 su bardağı su koyup kaynatın. İçine tuz ve makarnayı koyup 12 dakika haşlayıp süzün. Tavada tereyağını eritin ve kıyılmış soğan ile doğranmış sivri bireri 5 dakika kavurun. Üzerine lor peyniri ekleyip karıştırın. Süzülmüş makarna ile bul biberi de ilave edip harmanlayın. Servis yaparken üzerine sarımsaklı yoğurdu dökün. Kıyılmış maydanoz ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:69215 • adı:Yoğurt Soslu Makarna • gönderen:Fortuna • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:04