KORNİŞONLU MAKARNA



1 Paket arzu edilen çeşit makarna
1 Çorba kaşığı salça
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
4 Diş sarımsak
4 Adet kornişon turşusu
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı pul kırmızı biber

Makarnalar tuzlu bol suda haşlanır, süzülür, soğuk sudan geçirilir.
Küçük bir tavaya yağ konur kızdırılır, üzerine çok ince doğranmış sarımsak konur.
Sarımsak biraz şeffaflaşınca salça, pul kırmızı biber, tuz eklenir,kavrulur. Ocaktan alınca çok ince doğranmış kornişon turşuları eklenir.
Hazırlanan sos, Süzülen makarnaya sıcak olarak konur, 5 dakika kısık ateşte karıştırılarak pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Sos mutlaka, makarnaya sıcak olarak eklenmelidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 287 | Adı: Kornişonlu Makarna | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:07