

Limon Aromali Kremali Makarna

Malzemeler

1 paket makarna

3 yemek kasigi siviyağ

Tuz

Karabiber

1 su bardagi Tavuk suyu

1 su bardagi cig krema

1 yemek kasigi Limon suyu

limon kabugu rendesi

toz kirmizi biber

Biraz da kiyilmis maydanoz

Yapilisi

Makarnayi haslayip suzun.Ayri bir tavaya tavuk suyunu koyup isitin.Krema,toz kirmizi biber ve rendelenmis limon kabugunu ekleyip kisik ateste 10 dakika kaynatin.Makarnayi derin bir kaseye alip hazirladiginiz bu krema sosunu dokun.Ayrica limon suyu,karabiber,tuz ve maydanozu ekleyip karistirin.Uzerine parmesan peyniri serpebilirsiniz.