

Uc Renkli Makarna

Malzemeler

1 paket burgu makarna
1 kasik margarin
1 adet kirmizi biber
1 adet yesil biber
1 adet sari biber
2 yemek kasigi rende kasar
Karabiber
Tuz

Yapilisi

Biberleri halka olarak dograyalim
1 kasik margarinle birlikte tuz ve karabiber atalim.
4-5 dakika soteleyelim.
Makarnalari, kaynayan bol tuzlu suda 7-8 dakika haslayalim.
Suyunu suzduktan sonra sotelenmis biberlerin icine atip 2 dakika karistiralim.
Daha sonra kasar peynirini ilave ederek servis yapabilirsiniz.
ellerimize saglik