FIRINDA MAKARNA

250 gr. 3 numara makarna
600 gr. süt (3 su bardağı)
5 adet yumurta
2 çorba kaşığı margarin
yarım tatlı kaşığı tuz
1 tutam karabiber
1 su bardağı kaşar rendesi

Makarnayı bol, tuzlu kaynar suda 12 dakika haşlayın, soğuk su ile yıkayıp, suyunu süzün. Yağlanmış bir tepsiye makarnayı aktarın, tuzunu ve biberini katıp karıştırın. Sonra aynı kaba düzgünce yayın başka bir kapta yumurta ve sütü iyice çırpın. Makarnanın üzerine gezdirin. en son üzerine rende kaşar serpin. 195 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

ML® Fırın Makarna için tıklayın



Fotoğraf "uykusuz" tarafından gönderildi. 12.09.2014

© lezzetler.com tarif no:153 • adı:Fırında Makarna • gönderen:mevlüde • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:33