FIRIN MAKARNA

250 gram 4 numara delikli makarna
3 kaşık tereyağı
6 adet yumurta
200 gram kaşar ya da gravyer peyniri
1 su bardağı süt
Yeteri kadar tuz.

Makarna bol su ile pişirilir. Fırında pişecek kap içinde süzülmüş makarna, tereyağı, rendelenmiş karışık peynirin yarısı halledilerek ve düzeltilerek kalan rendelenmiş peynir üzerine serpilir. Hiç makarna görülmi-yecek. Kaynamış sütle yumurta, yumurta vurma teliyle iyice çırpılır, köpürtülür, bir elle çalkanır, diğer elle de köpüğü alınıp makarnanın üzerine sürülerek fırına verilir, orta ateşte pişirilir.

Not: Tepsideki makarnanın kalınlığı üç parmak olacaktır.

ML® Sütlü Makarna için tıklayın



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 28.04.2021

© lezzetler.com tarif no:8146 • adı:FIRIN MAKARNA • gönderen:neyzen • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:06