MAKARNA KÜPÜ BÖREĞİ

Yarım paket düdük makarna
2 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı nişasta
2 dilim beyaz peynir
1 tatlı kaşığı tuz

Bir tencereye yumurtalar kırılır, çırpılır. Üzerine soğuk süt ve nişasta eklenir. Orta ateşe yerleştirilir, muhallebi yapar gibi karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten alınır, haşlanmış makarna, tuz ve ezilmiş peynir ilave edilir. İyice karıştırdıktan sonra ıslatılmış bir Borcama dökülür ve düzeltilir. Buzdolabına konur. En az 4 saat bekletilir. Sonra kibrit kutusu büyüklüğünde küplere kesilir. Soğuk olarak ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:126734 • adı:Makarna Küpü Böreği • gönderen:Kuş Gözü • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:32