



SPAGETTİ OMLETİ

<https://www.sultanmarketing.kz>

400 g Sultan Spagetti
0,5 litre süt
5 yumurta
200 g peynir
2 kaşık tereyağı
2 kařık limon suyu
Tuz
Karabiber

Sultan Spagetti makarnasını kırmadan tuzlu kaynamış suda 10-12 dakika pişirin (1 litre suya 100 g makarna). Suyunu dkn. Tereyağı ile rendelenmiş peynirin bir kısmını ekleyin. Ayrı bir kaptaki yumurtayı karıştırın, süt, limon suyu, tuz ve biber ekleyin. Makarnayı yağ sürülmüş tabağa koyup, hazırlamış olduğunuz katkıyı ekleyin ve 180°C sıcaklıkta kızdırılmış fırında altın rengine dönüşünceye kadar kızartın. Ondan sonra kalan peyniri ekleyip fırını söndürün. Sođuduktan sonra keserek ikram edin.

