FIRINDA MAKARNA

MALZEME:
1 kilo kalın makarna
4 bardak süt
2 bardak kaşar rendesi
250 gram margarin
8 adet yumurta
2 fincan un
tuz
karabiber

HAZIRLANIRI:
Makarna ortasından kırılıp, tuzlu suda iyice haşlanır, süzülür, soğumaya bırakılır. Bir kap içinde yağ eritilir, içine un konur, pembeîeşene kadar karıştırılır. Yavaş yavaş süt ilâve edilir, bir bardak rende kaşar ve tuz, karabiber konduktan sonra ko-yulaşıncaya kadar pişirilir. Biraz soluduktan sonra ayrı bir yerde çırpılan yumurta ve beyaz salçanın yarısı aii-nır, bir tencere içinde makarnayla iyice karıştırılır. Makarna geniş kenarlı küçük, bir tepsiye yerleştirilir. Geri kalan beyaz salça üstüne dökülür, bir bardak kaşar rendesi de üzerine serpildikten sonra, fırında üstü kızarana kadar pişirilir. Sofrada parçalara ayrılır.

© lezzetler.com tarif no:26927 • adı:FIRINDA MAKARNA • gönderen:Son yolcu • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:18