FIRINDA MAKARNA

Malzemeler:
Yarım paket spagetti makarna,
6 su bardağı su,
yarım kahve fincanı sıvıyağ,
4 adet yumurta,
1 su bardağı süt,
80 gram rendelenmiş kaşarpeyniri
yeterince tuz.

Hazırlanışı:
Uygun büyüklükte bir tencereye suyu alıp kaynatalım. 2 çorba kaşığı sıvıyağ ve tuz ekleyip makarnayı diriliğini kaybedene kadar haşlayalım. Bir kabın içinde yumurta ve sütü iyice çırpalım. Makarnaya sıvıyağ, tuz ve sütlü harcı ekleyip karıştıralım. Fırın kabını margarinle yağlayıp hafifçe un serperek makarnayı boşaltalım. Üzerine kaşar rendesi serperek önceden ısıtılmış fırında kaşarlar eriyip pembeleşene dek pişirelim. Fırından alıp dilimleyerek servis yapalım.

ML® Fırında Peynirli Makarna için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7556 • adı:Fırında Makarna • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:08