



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 süzölmüş makarna, tereyağı, rendelenmiş karışık peynirin yarısı halledilerek ve düzeltilerek kalan rendelenmiş peynir üzerine serpilir. Hiç makarna görölmü-yecek. Kaynamış sütle yumurta, yumurta vurma teliyle iyice çırpılır, köpürtölür, bir elle çalkanır, diğere elle de köpüğü alınıp makarnanın üzerine sürölerek fırına verilir, orta ateşte pişirilir.

Not: Tepsideki makarnanın kalınlığı üç parmak olacaktır.

[ML® Sütlü Makarna için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 28.04.2021