PEYNİRLİ FIRIN MAKARNA

https://www.goymen.com.tr

500 gr 3 Nolu çubuk makarna
14 bardak su
1 yemek kasigi tuz
½ kahve fincani bitkisel siviyag
Üstü için:
2 yemek kasigi margarin
1 bardak rendelenmis kasarpeyniri
5 yumurta
2 bardak (1/2 lt) süt
tuz-karabiber
½ çay kasigi hindistancevizi

Makarnayi kirmadan suya salip 10 dakika haslayin. 2 bardak soguk su katarak 10 dakika bekletin. Suyunu süzdükten sonra eritilmis yag, tuz ve biber koyup silkeleyerek karistirin.
Makarnanin yarisini yaglanmis bir firin tepsisine bosaltin. Peynirin yarisini üzerine dökün. Kalan makarnayi da bosaltip tekrar üstünü peynirle kapatin. Süt, yumurta ve hindistancevizini bir kapta karistirin. Makarnanin her tarafina dagilacak biçimde dökün.
Sicak bir firinda 40-45 dakika pisirin. 20 dakika tepside bekletin. Sonra kare veya baklavalar halinde kesip servis yapin.

ML® Fırında Peynirli Makarna için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3630 • adı:Peynirli Fırın Makarna • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:06.05.2024 - 01:57