معكرونا بالترحانة

Tarhanalı Makarna

١ علبة معكرونة
٣ ملعقة حساء ت
١ ملعقة حساء م
١ ملعقة حساء ز
٣ ملاعق حساء ز
١ا٥ ملعقة حلو م

يوضع بكميات كثيرة من الماء في القدر ويضاف ملح عند قربها للغليان
بعد الغليان يضاف المعكرونة ويطبخ المعكرونة بالغليان والغطاء مفتوح أو مفتوح الغطاء
قبل تصفيتها يصب عليها ١ كوب ماء من مياه الباردة وتصفى
يوضع في القدر زيت زبدة وزيت عباد الشمس ويخلط بعد السخونة يضاف الترحانة ويشوي الترحانا حتى تؤخذ حالة متموج
يوضع عليها معجون والملح ويشوي أيضا في الحرارة المنخفضة فترة من الوقت ويؤخذ من المحجر
يوضع المعكرونه المغلي في قدرها ويوضع عليها مواد الترحانا المعدة ويخلط ويطبخ في الحرارة المنخفضة وقت قصير ثم وتقدم للخدمة

ملاحظة : غسل الأطباق الزجاجة مع مياه غليان المعكرونة يكون مشرق جدا