



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Macarrones al horno

Fırın Makarna



500 gramos espagueti  
3 huevos  
2 taza de leche  
4 cucharadas de aceite vegetal  
1 vaso de queso rallado kasar  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro

- # Vierta el agua en una olla grande y hervir añadir sal.
- # Añadir los macarrones en agua hirviendo. Cook.
- # Escurrir los tallarines cocidos, y lavarlo bajo el grifo durante un tiempo con agua fría.
- # Coloque los macarrones en una bandeja de horno o sobre refractario gran placa y flotan.
- # Extender la mezcla de huevo, leche, aceite, sal y pimienta negro sobre los macarrones.
- # Hornear en el horno precalentado hasta que su superficie se convierte en rojo. (190 C)

**Nota:** Es aconsejable que el uso de espesor espagueti sin romper en pedazos mientras se cocina por este método.