



كُلُوا وَأَشْرِبُوا وَلَا تُنْسِرُوا (الأعراف ٣١)  
بَايُو أَتَابِي لذِيذِ الْمَتَوَاضِعِ مِنْ وَصْفَاتِ الْأَكْلِ

## معكرونة الفرن Fırın Makarna



- ١ علبة معكرونة شرقية
- ٣ عدد بيض
- ٢ كوب ماء حليب
- ٤ ملعقة حساء زيت زيتون
- ١ كوب ماء منشور
- ١ ملعقة حلو ملح
- ١ ملعقة شاي فلفل

- # يوضع ماء كثيرا في قدر كبير يضاف ملح وينجلي
- # يوضع مكرونة شريطة على الماء المغلي ويطبخ حتى مجى إلى رغبة اتساق
- # استقى المكرونة وتصفيفتها ويحرى من الماء
- # يصب عليها البيض المجلد حليب زيت ملح فلفل أسود وبخلط
- # وفي أغلاها ينشر عليها جبن المحنك المبشورة
- # يطبخ في الفرن المسخن من قبل ١٩٠ درجة حتى يحمر فوقها

ملاحظة : عند طبخ هذا النوع من المكرونة يستخدم ٢ - ٣ رقم من مكرونة شريطة بدون قطع